

A top-down view of a dining table. In the center is a large roasted pig on a wooden cutting board, garnished with fresh herbs. To the left is a blue bowl filled with sliced potatoes and carrots. Above the pig is a white rectangular plate with several round, golden-brown fried items. To the right is a silver bowl containing small, round, golden-brown items. The background shows green plates and a white napkin with a fork and knife.

Newlux SmartChef Digital V100

LIVRE DE RECETTES

NEWLUX
DESIGNED TO ENJOY

NEWLUX
DESIGNED TO ENJOY

LIVRE DE RECETTES

Robot de cuisine multifonction

Newlux SmartChef Digital V100



INDEX

Trucs de cuisine	7
Entrées	12
Crèmes, soupes et sauces	29
Plats principaux	42
Poissons	75
Viandes	86
Pâtes	101
Desserts et sucreries	118
Index des recettes	146



TRUCS DE CUISINE

Pour tirer le meilleur parti de votre robot de cuisine “robot culinaire” et obtenir des finitions plus savoureuses dans vos plats, ces conseils vous seront d’une grande aide:

- Le robot de cuisine peut cuisiner comme vous le souhaitez, en une seule étape ou en plusieurs, pour obtenir des résultats plus savoureux, pour certaines recettes il est conseillé de faire un sofregit ou “sofrit” ou “salsa de tomàquet” au préalable, c’est-à-dire cuire en deux étapes, d’abord préparer le sofregit ou “sofrit” ou “salsa de tomàquet” puis continuer avec les étapes de la recette.
- Pour rehausser le goût de vos plats, préparez un sofregit ou “sofrit” ou “salsa de tomàquet” au préalable: dans le menu Frire avec le couvercle ouvert et à puissance maximale, préchauffez la cuvette avec de l’huile et ajoutez les légumes.
- Si vous voulez programmer une recette qui a besoin d’un sofregit ou “sofrit” au préalable, faites d’abord le sofregit ou “sofrit” et ensuite laissez réservé (programmé) le menu correspondant, ainsi vous obtiendrez un résultat plus savoureux.
- Lorsque vous faites cuire dans le Menu Frire, il est conseillé de garder le couvercle fermé pendant que l’huile est chauffée, afin qu’elle chauffe plus rapidement. L’huile sera chaude quand le robot commencera à calculer le temps programmé.
- Lorsque vous utilisez le menu Frire, vous devez remuer les aliments pour qu’ils ne collent pas, car la puissance de ce menu est élevée et les aliments pourraient coller à la cuvette. Vous pouvez cuisiner avec le couvercle ouvert pendant tout le processus de cuisson ou ouvrir et fermer le couvercle à chaque fois que vous remuez les aliments.
- Lorsque vous cuisinez au bain-marie, avec le menu Ragoût, mettez la grille du four et placez le moule dessus, couvrez d’eau jusqu’à la moitié du moule où vous allez cuire. Pour éviter tout renversement et faciliter la tâche, placez d’abord le moule, puis versez ce que vous allez cuire dans le moule.

- Pour réaliser des grillades de poissons ou de viandes, il est conseillé de chauffer la cuvette avec un peu d'huile pendant que vous préparez les ingrédients. Une fois que la cuvette est chaude, on y introduit la viande ou le poisson, on marque sur un côté, puis on la retourne et on termine de préparer le plat dans le menu correspondant.
- Lorsque vous cuisinez dans le menu Four, utilisez toujours la température de cuisson 1, sauf indication contraire de la recette.
- Si, une fois la cuisson terminée, la recette n'est pas bien réalisée, cela peut être pour plusieurs raisons: la température choisie n'était pas la bonne, la qualité des aliments rend le temps de cuisson plus ou moins long, rectifiez les paramètres et reprenez la cuisson ou la taille des aliments était trop grande ou trop petite.
- Vous pouvez insérer toutes sortes de moules adaptés à l'utilisation d'un four ou d'un fer à plaque dans la cuvette du robot de cuisine, Si vous utilisez des moules en métal, veillez à ne pas rayer la surface antiadhésive.
- Pendant la cuisson des gâteaux, vous ne devez pas ouvrir le couvercle avant que la plupart du temps programmé ne se soit écoulé, car si le mélange contient de la levure, le processus de montée en fermentation sera interrompu et la texture souhaitée ne sera pas atteinte.
- Si vous ne choisissez pas la bonne température de cuisson pour chaque menu, les aliments risquent d'être crus ou brûlés. Par exemple, si des liquides sont introduits dans la fonction Four, le temps ne commencera pas à être compté tant que tout le liquide n'aura pas été consommé. Soyez donc prudent lors du choix de ce menu, sauf indication contraire de la recette.
- Lorsque les aliments de la cuvette ont été collés ou brûlés par erreur, nous vous conseillons de nettoyer le seau avec le menu Auto-Nettoyage, afin que les aliments se détachent plus facilement et qu'il n'y ait plus de restes dans la cuvette.



RECETTES

**Newlux® garantit toutes les recettes contenues dans ce livre,
et décline toute responsabilité pour les recettes étrangères à la marque.**

Le résultat des recettes ou le temps de cuisson peuvent varier en fonction de la qualité, de la taille et/ou du type des aliments. Si une fois la recette terminée, le résultat n'est pas celui que vous attendiez, essayez d'ajuster le menu, le temps ou la température pour la terminer à votre goût.

Entrées



Houmous

👤 6 Personnes ⌚ 55 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de pois chiches

60 ml d'eau

4 cuillères à café de Tahini

Le jus de 2 citrons

40 grammes de sésame grillé (ajonjoli)

50 ml d'huile d'olive

Paprika doux pour la garniture

Si nous n'avons pas Tahini, nous utiliserons:

2 gousses d'ail moyennes

1/2 cuillère à café de sel

Une pincée de poudre de cumin

ÉLABORATION

1 Faites tremper les pois chiches la veille au soir. Mettez-les dans la cuvette et couvrez-les d'eau, réglez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

2 Une fois le temps écoulé, égouttez les pois chiches, ajoutez le reste des ingrédients et mixez. Ajoutez l'huile et le sel au goût.

Œufs cuits

👤 4 Personnes ⌚ 10 minutes

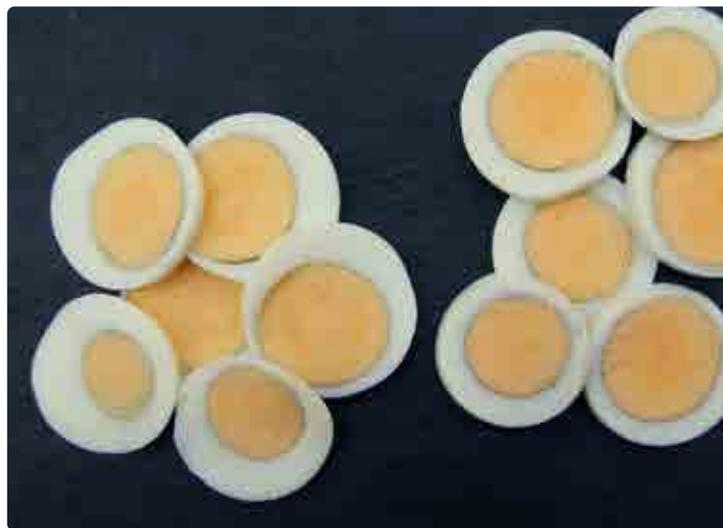
INGRÉDIENTS

4 œufs

Eau pour couvrir

ÉLABORATION

1 Placez les œufs et l'eau dans la cuvette et nous programmons le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.



Œufs brouillés au thon et au fromage

👤 4 Personnes 🕒 20 minutes

INGRÉDIENTS

3 œufs	½ cuillère à café de sel
120 gr de thon à l'huile égoutté	50 ml de crème pour la cuisson
3 fromages	50 ml d'huile

ÉLABORATION

1 Battez les œufs et ajoutez la crème, le thon et le fromage coupé en petits cubes, mettez-les dans la cuvette et faites-les cuire dans le Menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 15 minutes.

Remuez pour qu'il ne colle pas.

Bâtonnets de pommes de terre

👤 4 Personnes 🕒 60 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

100 gr de pommes de terre	50 gr de fromage râpé parmesan
80 gr de beurre	Eau pour couvrir
200 gr de farine	1 œuf battu (pour la peinture)
½ cuillère à café de sel	

ÉLABORATION

1 Placez les pommes de terre avec la peau dans la cuvette et couvrez-les d'eau. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Quand elles sont cuites, laissez-les refroidir et épluchez-les.

3 On fait une purée avec les pommes de terre, et on ajoute la farine, le sel, le fromage et le beurre. On mélange bien jusqu'à ce qu'une masse se forme.

4 On forme une boule et on la laisse reposer dans un endroit frais pendant une demi-heure.

5 Faites de petits bâtonnets de 1 cm de large, nous les peignons avec de l'œuf battu et les mettons dans la cuvette. Nous programmons le Menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 20 minutes. Au bout de ce temps, retournez-les et laissez-les cuire encore 15 minutes, pour qu'ils soient bien dorés.

Pommes de terre bouillies avec gros sel

👤 6 Personnes 🕒 40 minutes

INGRÉDIENTS

1 kg de petites pommes de terre
500 g de gros sel
2 litres d'eau

ÉLABORATION

1 Lavez soigneusement les pommes de terre et placez-les dans la cuvette. Ajoutez l'eau, le gros sel et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

2 Quand elles sont cuites, on les égoutte. On les couvre d'un torchon et on les tourne de temps en temps jusqu'à ce qu'elles refroidissent.

3 Quand on remarque qu'elles ont perdu toute leur vapeur, on enlève le torchon. Les pommes de terre doivent être sèches et blanches à cause du sel.

REMARQUE: Le temps de cuisson des pommes de terre peut varier en fonction de la taille et du type de pommes de terre.

Omelette de pommes de terre

👤 6 Personnes 🕒 25 minutes

INGRÉDIENTS

8 œufs
3 medium potatoes
1 tbsp salt
100 ml oil

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

2 Pendant que l'huile chauffe, épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en petits morceaux fins.

3 Faites frire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient cuites, environ 10 minutes, il est important de les déplacer continuellement pour qu'elles ne collent pas au fond.

4 Battez les œufs.

5 Ajoutez les œufs battus, salez selon votre goût et mélangez bien la pomme de terre et les œufs. Réglez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée 10 minutes. Vérifiez que l'omelette "tortilla" est caillée à notre goût et si nous la préférons plus de caillée, nous ajoutons 5 minutes supplémentaires.

Tortilla de pommes de terre et poivrons

👤 6 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

8 œufs
3 pommes de terre moyennes
3 poivrons verts italiens
1 cuillère à soupe de sel
100 ml d'huile

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

2 Pendant qu'elle chauffe, épluchez, lavez et coupez les pommes de terre et les poivrons en petits morceaux fins.

3 Faites frire les pommes de terre et les poivrons jusqu'à ce qu'ils soient cuits, en remuant continuellement pour qu'ils ne collent pas au fond.

4 Battez les œufs.

5 Ajoutez les œufs battus, salez à votre goût et mélangez bien la pomme de terre et les poivrons avec les œufs. Réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Vérifiez que la tortilla est caillée à votre goût, si vous la préférez plus caillée, ajoutez 5 minutes supplémentaires.

Tortilla de pommes de terre et courgettes

👤 6 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

8 œufs
3 pommes de terre moyennes
1 grande courgette
1 cuillère à soupe de sel
100 ml d'huile

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

2 Pendant qu'elle chauffe, épluchez, lavez et coupez les pommes de terre et la courgette en petits morceaux fins.

3 Faites frire les pommes de terre et la courgette jusqu'à ce qu'elles soient cuites, en remuant continuellement pour qu'elles ne collent pas au fond.

4 Battez les œufs.

5 Ajoutez les œufs battus, salez à votre goût et mélangez bien la pomme de terre et la courgette avec les œufs. Réglez le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée 10 minutes. Vérifiez que la tortilla est caillée à votre goût, si vous la préférez plus caillée, ajoutez 5 minutes supplémentaires.

Tortilla aux épinards

👤 6 Personnes 🕒 20 minutes

INGRÉDIENTS

8 œufs
300 gr d'épinards Pignons (facultatif)
1 cuillère à soupe de sel
100 ml d'huile

ÉLABORATION

- 1 Ajoutez l'huile et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 7 minutes.
- 2 Pendant que la cuvette chauffe, épluchez, lavez et coupez les épinards en petits morceaux.
- 3 Mettez les épinards et les pignons dans la cuvette et remuez continuellement pour qu'ils ne collent pas au fond.
- 4 Battez les œufs.
- 5 Ajoutez les œufs battus, salez selon votre goût et mélangez bien tous les ingrédients. Réglez sur le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.
- 6 Vérifiez que la tortilla est caillée à votre goût, si vous la préférez plus caillée, ajoutez 5 minutes supplémentaires.

Fromage de chèvre aux oignons confits

👤 6 Personnes 🕒 25 minutes

INGRÉDIENTS

12 tranches de fromage de chèvre
300 gr d'oignons hachés
70 gr de beurre
30 ml d'huile
Une pincée de sel
30 ml de caramel liquide

ÉLABORATION

- 1 Ajoutez le beurre et l'oignon, le caramel liquide et le sel. Réglez le menu GRILL "plaque de cuisson", température de cuisson 1, 20 minutes, avec le couvercle ouvert. Remuez pour éviter qu'ils ne collent et pour faire évaporer le liquide.
- 2 Pendant ce temps, nous mettons les tranches de fromage sur un plat et quand l'oignon est prêt, nous servons le fromage avec la confiture dessus.

REMARQUE: L'oignon peut être prêt avant la fin du temps programmé.



Quiche au bacon et au fromage

👤 6 Personnes ⌚ 60 minutes

INGRÉDIENTS

(pour 2 quiches)

100 ml de crème liquide
40 gr de farine
30 gr de beurre
10 ml d'huile
1 cuillère à café de sel
Poivre
4 gros oeufs.

ÉLABORATION

1 Divisez la pâte en deux et préparez une tartelette. Pour ce faire, placez du papier sulfurisé au fond de la cuvette et déposez la pâte en l'étirant de manière à ce qu'elle remonte sur les côtés de la cuvette et que nous puissions la remplir sans déborder. Programmer le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 15 minutes.

2 Pendant la cuisson, nous préparons la farce en mélangeant bien le reste des ingrédients. On gardera du fromage et des lanières de bacon pour saupoudrer et décorer.

3 Versez la moitié du mélange sur la tartelette cuite et réglez le Menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

4 Répétez les étapes 1 et 3 pour faire la deuxième quiche.

Quiche aux poireaux et au saumon

👤 6 Personnes ⌚ 60 minutes

INGRÉDIENTS

(pour 2 quiches)

400 ml de lait
100 ml de crème liquide
40 gr de farine
30 gr de beurre
10 ml d'huile
1 cuillère à café de sel et de poivre
4 gros oeufs.

ÉLABORATION

1 Divisez la pâte en deux et préparez une tartelette. Pour ce faire, placez du papier sulfurisé au fond de la cuvette et déposez la pâte en l'étirant de manière à ce qu'elle remonte sur les côtés de la cuvette et que nous puissions la remplir sans déborder. Programmer le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 15 minutes.

2 Pendant la cuisson, nous préparons la farce en mélangeant bien le reste des ingrédients. On gardera un peu de fromage et des tranches de saumon pour saupoudrer et décorer le quiché.

3 Versez la moitié du mélange sur la tartelette cuite et réglez le Menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

4 Répétez les étapes 1 et 3 pour faire la deuxième quiche.

Bouchées au bacon (napolitaines)

👤 4 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte feuilletée froide

fromage râpé

Cubes de bacon



ÉLABORATION

1 Étaler la feuille de pâte feuilletée sur une surface propre et lisse, découper des bandes d'environ 9 cm, saupoudrer de fromage et placer du bacon sur chaque bande de pâte.

2 Ensuite, pliez la bande d'une extrémité vers le centre, en laissant 1 cm pour humidifier et sceller la pâte. Il doit être très serré.

3 Coupez avec un couteau en portions d'environ 7 cm.

4 Placez du papier sulfurisé dans la plaque de cuisson et placez les napolitains de manière à ce qu'ils soient espacés. Réglez sur le menu OVEN, température de cuisson 1, 15 minutes. À la fin du temps imparti, retournez-les pour qu'ils dorent des deux côtés et mettez le four en mode Menu, température de cuisson 1, 15 minutes.

5 On attend qu'il refroidisse avant de le servir.

Escargots au jambon et au fromage

👤 4 Personnes ⌚ 40 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte feuilletée réfrigérée

Fromage râpé

4 tranches de jambon York

ÉLABORATION

1 Étalez la feuille de pâte feuilletée sur une surface propre et lisse, saupoudrez de fromage et placez le jambon York sur toute la pâte et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, enfoncez-le dans la pâte, il suffit de le rouler, pour qu'il soit fixé.

2 Ensuite, roulez la pâte d'un bout à l'autre. Il doit être très serré.

3 Coupez des portions d'un demi-centimètre avec un couteau bien aiguisé.

4 Placez du papier sulfurisé à l'intérieur de la cuvette et placez les escargots de façon à ce qu'ils soient espacés. Réglez le menu FOUR, température de cuisson 1, durée 25 minutes. Une fois le temps écoulé, nous les retournons pour qu'ils dorent des deux côtés et programmons Menu FOUR, température de cuisson 1, durée 10 minutes.

5 On attend qu'il refroidisse avant de le servir.

Palmiers au saumon et fromage

👤 4 Personnes ⌚ 40 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte feuilletée réfrigérée

1 terrine de fromage frais à tartiner

100 gr de saumon fumé en morceaux

ÉLABORATION

1 Étalez la feuille de pâte feuilletée sur une surface propre et lisse, étalez le fromage frais et répartissez le saumon sur toute la pâte.

2 Ensuite, roulez la pâte vers l'intérieur, des extrémités vers le centre, en la rejoignant au milieu. Elle doit être très serré.

3 Coupez des portions d'un demi-centimètre avec un couteau bien aiguisé.

4 Nous plaçons du papier de cuisson dans la cuvette et introduisons les palmiers, de façon à les espacer. Nous programmons le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes. Une fois le temps écoulé, nous les retournons pour qu'ils dorent des deux côtés et programmons Menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

5 On attend qu'il refroidisse avant de le servir.

Gâteau au jambon d'York

👤 4 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 pâte feuilletée
2 tomates
100 gr de jambon York
100 gr de fromage
1 œuf battu
Origan (facultatif).



ÉLABORATION

- 1** Placez la pâte sur du papier sulfurisé, placez le jambon, le fromage et les tomates lavées et coupées en rondelles, ajoutez un peu d'origan sur le dessus.
- 2** Nous allons plier notre gâteau. Nous pouvons lui donner une forme ronde ou carrée, en gardant à l'esprit qu'il doit s'insérer dans la cuvette.
- 3** Nous mettons notre gâteau avec le papier sulfurisé dans la cuvette. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez la pâte d'un peu d'œuf battu pour la rendre plus dorée.
- 4** Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Rouleau de poulet au jambon

👤 6 Personnes ⌚ 45 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de poitrines de poulet
250 gr de jambon York
1 œuf battu
1 cuillère à café de sel
1/2 cuillère à café de poivre
50 gr de beurre.

ÉLABORATION

- 1** Hachez les poitrines et le jambon.
- 2** Mélangez bien avec l'œuf, assaisonnez de sel et de poivre et formez un cylindre. Enveloppez le cylindre dans du film alimentaire, puis dans du papier d'aluminium, en faisant très attention à bien le fermer.
- 3** On cuisine au robot au bain-marie pour cela, on programme le Menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée 40 minutes, on pose le rouleau sur la plaque du four, avec assez d'eau pour couvrir la moitié du plat.

Pudding au bacon et au fromage

👤 4 Personnes 🕒 35 minutes

INGRÉDIENTS

65 gr de fromage gruyère ou emmental	15 g de beurre 10 ml d'huile
75 gr de bacon en morceaux	1 cuillère à café de sel Poivre
200 ml de lait	1 gros œufs
50 ml de crème liquide	
20 gr de farine.	

ÉLABORATION

- 1** Mélangez bien tous les ingrédients pour préparer la farce.
- 2** Versez le mélange dans 4 moules individuels en silicone, placez-les dans la cuvette du four sur la grille du four et réglez le MENU FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.
- 3** Laissez refroidir légèrement et démoulez. Laissez refroidir avant de servir.

Pudding au gorgonzola

👤 6 Personnes 🕒 40 minutes (+ 3 heures d'attente)

INGRÉDIENTS

250 ml de lait	50 gr de gorgonzola
250 gr de fromage à tartiner	500 ml d'eau pour le bain- marie.
250 ml de crème liquide	
2 sachets de lait caillé	
1 cuillère à café de sel	
50 ml de vin blanc.	

ÉLABORATION

- 1** Battez tous les ingrédients ensemble, sans l'eau. Versez dans un moule.
- 2** Placez la grille du four et mettez l'eau dans le moule, en veillant à ce que l'eau ne rentre pas dedans, elle doit se trouver plus ou moins à mi-hauteur du moule.
- 3** Réglez sur le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 35 minutes.
- 4** Attendez qu'il refroidisse et retirez-le délicatement du moule. Placez au réfrigérateur pendant 2 ou 3 heures pour qu'il finisse de cailler.

Salade russe

👤 4 Personnes 🕒 30 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de petites pommes de terre	½ pot de cornichons émincés ou variantes
3 oeufs	1 pot d'olives
1 cuillère à soupe de sel	Mayonnaise
Eau pour couvrir	1 petite boîte de piments de piquillo pour décorer.
2 petites boîtes de thon égoutté.	

ÉLABORATION

- 1** Lavez bien les pommes de terre, coupez-les en petits cubes et mettez-les dans la cuvette, avec les œufs. Ajoutez l'eau et le sel et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.
- 2** Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir, ainsi que les œufs, que nous épluchons et coupons en morceaux.
- 3** Rincez les cornichons pour qu'ils ne soient pas trop vinaigrés et mélangez-les avec les pommes de terre, les œufs, le thon, 10 ou 12 olives hachées et la mayonnaise selon votre goût.
- 4** Décorez avec un peu de mayonnaise, quelques olives et les poivrons piquillo, en lanières, selon le goût.

Salade de merlu et crevettes

👤 4 Personnes 🕒 30 minutes

INGRÉDIENTS

1 morceau de merlu	1 feuille de laurier
200 gr de crevettes	1 filet d'huile
3 pommes de terre	Sel
2 oeufs	
Mayonnaise	
1,5 litre d'eau.	

ÉLABORATION

- 1** Mettez l'eau dans la cuvette et ajoutez le merlu entier, les crevettes décortiquées, les pommes de terre coupées en morceaux et les œufs avec un filet d'huile, du sel et la feuille de laurier. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.
- 2** Lorsque le temps est écoulé, vérifiez que tout est cuit. Si les pommes de terre sont un peu dures, retirez le reste des aliments et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes supplémentaires.
- 3** Laissez refroidir et émiettez le merlu, hachez les crevettes et les œufs et écrasez les pommes de terre à la fourchette.
- 4** Mélangez avec la mayonnaise et mettez au réfrigérateur pour bien refroidir avant de servir.

Petits pois au jambon

 4-6 Personnes  40 minutes

INGRÉDIENTS

1 oignon haché
2 ails hachés
1 tomate naturelle hachée
50 ml d'huile
150 gr de jambon serrano
500 gr de petits pois surgelés
1,5 verre doseur d'eau.

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez le menu **FRIRE**, température de cuisson 1, durée 10 minutes. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez l'oignon, l'ail et la tomate.

2 Faites frire pendant quelques minutes et ajoutez le jambon en dés jusqu'à la fin du temps imparti, en remuant de temps en temps pour que tout soit bien doré et ne colle pas ensemble.

3 Ensuite, ajoutez les petits pois (sans les décongeler) et l'eau. Remuez bien et programmez le menu **ragoût**, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

Artichauts au jambon

 4 Personnes  10 minutes

INGRÉDIENTS

50 ml d'huile d'olive
200 gr de jambon serrano haché
800 gr d'artichauts
Poivre blanc
Sel

ÉLABORATION

1 Nettoyez et coupez en deux les artichauts.

2 Ajoutez le jambon, les artichauts, l'huile, le poivre et le sel dans la cuvette.

3 Remuez bien et réglez le menu **Grill**, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

REMARQUE: La recette peut être prête avant la fin du temps programmé.

Champignons farcis

 4 Personnes  20 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de champignons entiers, propres et sans tige

70 gr de jambon serrano

50 gr de de fromage parmesan.

ÉLABORATION

1 Farcissez les champignons avec le jambon Serrano et le fromage et les placer dans la cuvette.

2 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

REMARQUE: vous pouvez utiliser du papier sulfurisé ou du papier d'aluminium pour faciliter leur retrait et pour éviter qu'ils ne brunissent trop au fond.

Champignons à l'ail

 4 Personnes  18 minutes

INGRÉDIENTS

4 gousses d'ail

400 gr de champignons

1 cayenne (facultatif)

50 ml d'huile d'olive

1 cuillère à café de sel

1 pincée de poivre

Persil haché

ÉLABORATION

1 Versez l'huile dans la cuvette et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

2 Pendant que l'huile chauffe, hachez l'ail, nettoyez les champignons et les couper en deux ou en 4 selon leur taille.

3 Lorsque l'huile est chaude, ajoutez tous les ingrédients et remuez. Remuez de temps en temps pour que tous les champignons soient dorés.



Fèves baby au foie

👤 4 Personnes ⌚ 20 minutes

INGRÉDIENTS

300 gr de fèves baby
75 gr de jambon serrano coupé en morceaux
100 gr de foie
1 oignon haché
2 ails hachés
50 ml d'huile.

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez l'oignon, l'ail et les haricots.

2 Faites frire pendant quelques minutes et ajoutez le jambon, jusqu'à ce que le temps soit écoulé, en remuant de temps en temps pour que tout soit bien doré et ne colle pas ensemble.

3 Ajoutez ensuite les dés de foie et couvrez pendant 5 minutes. À la fin de ce temps, remuez bien pour mélanger le tout.

Gulas à la casserole

👤 4 Personnes ⌚ 10 minutes

INGRÉDIENTS

250 g de gulas
Huile d'olive
2 gousses d'ail 1 piment

ÉLABORATION

1 Epluchez l'ail, émincez-le et mettez-le dans la cuvette avec le piment et un filet d'huile. Faites-le frire dans le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.

2 Lorsque l'ail est doré, ajoutez les civelles et remuez.

3 Nous le servons dans une casserole de boue et très chaude.



Crèmes, soupes et sauces

Bouillon de poulet

👤 4 Personnes 🕒 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 carcasse de poulet	1 os de jambon
1 pomme de terre moyenne, en purée	1 tibia
1 petite carotte	1 litre d'eau
1 morceau de radis	1 pincée de sel
1 morceau de céleri	1 cube de bouillon
1 petit oignon	1 litre et demi d'eau
1 morceau de poireau.	

ÉLABORATION

- 1 Hachez et lavez tous les ingrédients.
- 2 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.
- 3 Filtrez pour obtenir un bouillon plus fin.

Fumet de crevettes

👤 4 Personnes 🕒 15 minutes

INGRÉDIENTS

Les têtes et carapaces de 750 gr de crevettes (environ)	Vin parfumé
1 petit oignon haché	Eau (la quantité dépendra de la concentration souhaitée)
1 carotte hachée	Quelques brins de safran
1 poireau haché	Sel
1 gousse d'ail hachée	
Huile d'olive.	

ÉLABORATION

- 1 Ajoutez un filet d'huile d'olive dans la cuvette, réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 5 minutes et ajoutez les légumes, les têtes et les carapaces des crevettes, une pincée de sel et quelques brins de safran.
- 2 Ajoutez un peu de vin parfumé, l'eau et programmez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.
- 3 A l'aide d'un tamis ou d'un chinois (en pressant bien pour extraire toute la saveur) on obtient le fumet.

Soupe de nouilles

👤 4 Personnes ⌚ 10 minutes

INGRÉDIENTS

1 litre de bouillon de poulet
250 gr de nouilles fines.

ÉLABORATION

1 Ajoutez le bouillon de poulet dans la cuvette et programmez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

2 Lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez les nouilles dans la cuvette et attendez que le temps soit écoulé.

NOTA: Tendremos en cuenta que el tiempo de cocción de los fideos puede variar dependiendo del grosor o del tipo de pasta.

Consommé/Bouillon

👤 4 Personnes ⌚ 20 minutes

INGRÉDIENTS

2 carottes, coupées en morceaux
1 pomme de terre, coupée en morceaux
1 grand poireau, haché

1 branche de céleri hachée
1 morceau de radis
1 morceau de panais
2 pastilles de bouillon de poulet ou sel
1 litre d'eau

ÉLABORATION

1 Placez tous les ingrédients dans le robot et programmez Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Soupe de légumes

👤 4 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

150 gr de courgettes
100 gr de carotte
80 gr de poireau
60 gr de panais
60 gr de radis.

150 gr de poivron rouge
100 gr d'oignon
1 œuf dur (facultatif)
Le sel
1200 ml d'eau

ÉLABORATION

1 Coupez les légumes en petits morceaux.

2 Placez tous les ingrédients dans la cuvette et programmez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Soupe à l'oignon

👤 6 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

50 ml d'huile d'olive	50 gr de Fromage Râpé Emmental
500 gr d'oignons coupés en fines rondelles	50 gr de parmesan râpé
2 pastilles de bouillon	Poivre blanc
1 cuillère à café de xérès (facultatif)	Sel
6 tranches de pain grillé.	1 litre d'eau

ÉLABORATION

1 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette, sauf le pain et le fromage, et réglez sur le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Placez les tranches de pain grillé sur la surface et saupoudrez de fromage râpé. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 5 minutes.

3 ALERTE ! Faites attention car le temps ne sera pas escompté car il y a du liquide dedans. Après 5 minutes, annulez le programme et attendez que la température baisse un peu avant de servir.

Soupe aux fruits de mer

👤 4 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

1 oignon	1 cuillère à soupe de paprika
1 tomate mûre	1 litre d'eau avec un cube de bouillon de poisson ou 1 litre de bouillon de poisson
1 carotte	Sel
500 gr de fruits de mer variés (crevettes, moules, pota, palourdes, merlu, navette...)	
50 ml d'huile.	

ÉLABORATION

1 Hachez l'oignon et la tomate tout en faisant chauffer l'huile, programmez le Menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.

2 Lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez l'oignon et la tomate et faites-les frire en remuant de temps en temps pour qu'ils ne collent pas.

3 À la fin du temps, ajoutez le reste des ingrédients, remuez bien et programmez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Préparation en une seule étape: mettez tous les ingrédients dans la cuvette, remuez bien et réglez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.



Soupe castillane

 4- 6 Personnes  30 minutes

INGRÉDIENTS

100 ml d'huile d'olive
6 - 8 gousses d'ail, tranchées
100 gr de pain de la veille (finement coupé)
1 cuillère à soupe de paprika doux
1,5 litre d'eau
2 cubes de bouillon de viande
4 œufs
150 gr de jambon serrano en petits morceaux

ÉLABORATION

- 1** Mettez l'huile dans la cuvette et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 4 minutes..
- 2** Lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez l'ail et le jambon et faites-les frire. Remuez de temps en temps pour qu'ils ne brûlent pas.
- 3** Ajoutez l'eau, les cubes de bouillon, le paprika et 4 ou 5 tranches de pain. Programmez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.
- 4** Lorsque le temps est écoulé, ajoutez les œufs et le reste du pain. Laissez reposer pendant 5-10 minutes et c'est prêt à être mangé.

Soupe à l'ail

 Personnes  30 minutes

INGRÉDIENTS

100 ml d'huile d'olive
6 - 8 gousses d'ail, tranchées
100gr de pain de la veille (coupes fines)
1 cuillère à soupe rase de paprika doux
1,5 litre d'eau
2 cubes de bouillon de viande
4 œufs

ÉLABORATION

- 1** Mettez l'huile dans la cuvette et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 4 minutes.
- 2** Quand le temps commence à s'écouler, ajoutez l'ail et faites-le frire. Gardez un œil sur eux, car ils brûlent facilement.
- 3** Ajoutez l'eau, les cubes de bouillon, le paprika et 4 ou 5 tranches de pain. Programmez le menu SOUPE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.
- 4** Lorsque le temps est écoulé, ajoutez les œufs et le reste du pain. Laissez reposer pendant 5-10 minutes et c'est prêt à être mangé.

Soupe au pain et aux œufs (soupe ancienne)

👤 4 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

8-10 tranches de pain
1 litre de bouillon de ragoût
8 œufs
Fromage parmesan râpé
1 filet d'huile d'olive

ÉLABORATION

- 1 Placez le pain pour couvrir le fond de la cuvette.
- 2 Versez le bouillon dans la cuvette, cassez les œufs et ajoutez-les au bouillon, couvrez avec le fromage.
- 3 Programmez le menu SOUPE, température de cuisson 2, durée de 20 minutes..

NOTE: Si vous aimez les œufs trop cuits, programmez 25 minutes au lieu de 20 mn.

Crème de Volaille au Xérès

👤 4 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

2 filets de poitrine de poulet	750 ml d'eau
1 cuillère à café de beurre	1 jaune d'oeuf
1 morceau d'oignon	100 ml de xérès ou de vin sec
1 ail	200 ml de crème liquide
45 gr de farine	1 cuillère à café de sel
1 truffe avec son bouillon	1 cuillère à café de poivre
1 cube de bouillon	1 pincée de noix de muscade.

ÉLABORATION

- 1 Nettoyez et hachez les filets et les légumes.
- 2 Mettez-les et le reste des ingrédients dans la cuvette et programmez le menu SOUPE, température de cuisson 2, durée de 30 minutes.
- 3 Mélangez jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.



Crème de champignons

 4 Personnes  25 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de champignons frais
500 ml de bouillon de légumes
250 ml de lait
40 gr de beurre
40 gr de farine
100 ml de crème liquide
½ cuillère à soupe de sel
Poivre
Citron

ÉLABORATION

- 1** Coupez les champignons en tranches et arrosez-les de jus de citron.
- 2** Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez sur le menu SOUPE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.
- 3** Mélangez et versez la crème dans des bols. Vous pouvez garnir d'une cuillerée de crème fraîche ou servir avec des croûtons.

Crème d'aubergines et poireaux

 4 Personnes  25 minutes

INGRÉDIENTS

1 aubergine
1 morceau de poireau
50 ml d'huile
1 pincée d'herbes de Provence
1 cuillère à café de sel
1 pincée de poivre
300 ml d'eau

ÉLABORATION

- 1** Épluchez, nettoyez et coupez les légumes.
- 2** Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez sur le menu SOUPE, température de cuisson 2, durée de 20 minutes.
- 3** Laissez reposer un moment et mixez pour obtenir la crème.

Crème de courgette

 4 Personnes  25 minutes

INGRÉDIENTS

2 courgettes
2 pommes de terre moyennes
1 gros oignon
1 ail haché
1 cube de bouillon de volaille
50 ml d'huile
250 ml d'eau

ÉLABORATION

1 Faites frire l'oignon et l'ail dans l'huile. Programmez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 5 minutes.

2 Ensuite, ajoutez la courgette, les pommes de terre, le cube de bouillon et l'eau. Programmez sur le menu SOUPE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.

3 Quand il est terminé, battez et servez.

Mettez du fromage râpé dessus après avoir battu!

Crème de haricots

 4 Personnes  55 minutes

INGRÉDIENTS

200 gr de haricots
1 cuillère à soupe de cumin
Jus d'un citron
1 cuillère à café de sel
600 ml d'eau

ÉLABORATION

1 Faites tremper les haricots la veille au soir.

2 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et faites cuire tous les ingrédients dans le menu CRÈME, température de cuisson 2, durée 50 minutes.

3 Mélangez et servez.

Sauce tomate

👤 4 Personnes 🕒 40 minutes

INGRÉDIENTS

780 gr de tomates naturelles broyées
1 gros oignon
2 gousses d'ail
50 ml d'huile d'olive
Une pincée de sucre
Sel

ÉLABORATION

- 1** Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.
- 2** Pendant que l'huile est chauffée, hachez l'oignon et l'ail. On le met dans la cuvette avec l'huile d'olive et on fait cuire.
- 3** Lorsqu'elle est légèrement colorée, ajoutez la tomate, le sel et une pincée de sucre (pour corriger l'acidité de la tomate).
- 4** Fermez le couvercle et réglez le menu Ragoût, température de cuisson 1, environ 30 minutes, selon la concentration que vous souhaitez.
- 5** Retirez la sauce de la cuvette et nous pouvons la laisser telle quelle si nous aimons trouver quelques petits morceaux ou la passer dans un presse-purée ou un mixeur.

Sauce barbecue

👤 6 Personnes 🕒 10 minutes

INGRÉDIENTS

1 oignon haché
1 cuillère à café de sucre brun
1 gousse d'ail
3 cuillères à soupe de ketchup
1 cuillère à café de concentré de tomate
2 cuillères à soupe de miel.
1 cuillère à soupe de sauce anglaise, Perrins ou Worcester
1 cuillère à soupe de paprika
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Poivre et sel

ÉLABORATION

- 1** Ajoutez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 5 minutes.
- 2** Pendant que l'huile est chauffée, ajoutez l'oignon de printemps, la gousse d'ail et le sucre brun. Faites frire le tout pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il commence à caraméliser. Assaisonnez avec du sel et du poivre, mélangez bien et versez dans un bol.
- 3** Ajouter le ketchup, le concentré de tomates, la sauce anglaise, le miel et le paprika. Mélangez et mixez avec un mixeur.

Cette sauce est parfaite pour les pommes de terre et les hamburgers.

Sauce roquefort

👤 4 Personnes ⌚ 5 minutes

INGRÉDIENTS

200 gr de fromage roquefort

2 œufs

400 gr de crème liquide, de lait évaporé ou de lait
Poivre.

ÉLABORATION

1 Placez tous les ingrédients dans la cuvette et remuez bien. Réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 3 minutes. Remuez pendant le processus afin que tous les ingrédients se dissolvent bien et que le mélange soit homogène.

Cette sauce est parfaite avec les pâtes et les plats de viande.

Sauce au poivre

👤 4 Personnes ⌚ 10 minutes

INGRÉDIENTS

1 Brique de crème liquide

Beurre

Poivre noir en grains

1 Cuillère à soupe de Bovril (concentré de viande).

ÉLABORATION

1 Réglez le menu FRIRE, la température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Mettez un peu de beurre dans la cuvette, laissez-le fondre et ajoutez la crème, en remuant avec la palette jusqu'à ce qu'elle épaississe, puis ajoutez la cuillère à café de Bovril, le sel et les grains de poivre noir et laissez reposer pendant quelques minutes, en remuant constamment.

Sauce idéale pour accompagner tous les types de viande.

Sauce biscayenne

👤 4 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

2 dents d'ail laminées	20 gr de miettes de pain
2 oignons rouges hachés	100 ml de vin
1 pomme hachée	300 ml d'eau
5 poivrons choriceros.	Huile d'olive vierge extra
	1 cuillère à café de sel

ÉLABORATION

1 Faites tremper les poivrons dans de l'eau chaude pendant 20 à 30 minutes. Une fois le temps écoulé, séchez-les et retirez la pulpe.

2 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez le menu **FRIRE**, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.

3 Lorsqu'elle est chaude, ajoutez l'ail et faites-le dorer un peu, puis ajoutez les oignons et continuez à faire frire, ajoutez la pomme et le sel et faites pocher le tout en remuant pour qu'ils ne collent pas au fond.

4 Ajoutez la viande des poivrons choriceros, la chapelure hachée, le vin et l'eau dans la cuvette. Réglez sur le menu "Ragoût", température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

5 Passez la sauce au mixeur et filtrez-la.

Parfaite avec la viande, le poisson ou les légumes..

Huiles aromatisées

👤 250 ml. ⌚ 5 minutes

Huile de citron

INGRÉDIENTS

Le zeste de 2 citrons 250 ml d'huile d'olive

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile d'olive et les citrons dans la cuvette à frire et réglez sur le menu **Ragoût**, température de cuisson 1, durée de minutes. Lorsque le temps commence à s'écouler, remuez..

Huile d'ail

INGRÉDIENTS

7 dents d'ail hachées 250 ml d'huile d'olive

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile et l'ail dans la cuvette et réglez sur le menu **Ragoût**, température de cuisson 1, durée de 2 minutes. Lorsque le temps commence à s'écouler, remuez.

Huile de piment

INGRÉDIENTS

2 piments hachés 250 ml d'huile d'olive

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile et les piments dans la cuvette et réglez sur le menu **Ragoût**, température de cuisson 1, durée de 2 minutes. Lorsque le temps commence à s'écouler, remuez pour éviter qu'ils ne brûlent.

Versez dans un récipient et laissez refroidir avant de l'utiliser.



Plats principaux

Légumes gratinés

 4 Personnes  30 minutes

INGRÉDIENTS

2 tomates
1 aubergine
1 courgette
1 oignon
100 gr de fromage râpé
Béchamel

ELABORACIÓN

1 Coupez les légumes en tranches et placez-les dans un plat allant au four et pouvant entrer dans la cuvette. Placez une tranche de chaque légume à tour de rôle et recouvrez-les de sauce béchamel et de fromage râpé.

2 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 35 minutes.

3 Nous vérifions qu'ils sont à notre goût et si nous le jugeons nécessaire, nous ajoutons 5 minutes supplémentaires avec la même programmation.

Chou-fleur à la crème

 6 Personnes  45 minutes

INGRÉDIENTS

1 chou-fleur en morceaux
2 ails hachés
240 gr de bacon
50 ml d'huile d'olive
Fromage râpé
400 ml de crème
Sel

ELABORACIÓN

1 Faites frire l'ail avec le jus de cuisson et l'huile et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 5 minutes.

2 Ajoutez le chou-fleur, la crème et le fromage râpé et mélangez le tout, salez à votre goût et mettez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Légumes rôtis

👤 4 Personnes 🕒 65 minutes

INGRÉDIENTS

1 petit poivron rouge
1 petit poivron vert
1 oignon moyen
3 petites tomates
1 petite aubergine ou un morceau d'aubergine
Une pincée de sel
Un filet d'huile

ÉLABORATION

1 Placez du papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium au fond de la cuvette, ajoutez tous les ingrédients, ajoutez une pincée de sel et un filet d'huile à chaque légume et réglez sur le Menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 60 minutes. Lorsque la moitié du temps s'est écoulée, retournez les légumes pour qu'ils ne brûlent pas.

2 Au bout de ce temps, retirez-les de la cuvette, pelez-les et coupez-les en morceaux. Assaisonnez à votre goût, ou on peut le manger dans son propre jus.

Poivrons rôtis

👤 2 Personnes 🕒 65 minutes

INGRÉDIENTS

2 poivrons
Huile d'olive
Sel

ÉLABORATION

1 Lavez et séchez les poivrons et placez-les dans la cuvette, avec du papier d'aluminium au fond. Badigeonnez-les d'huile d'olive et ajoutez du sel.

2 Réglez le menu des légumes, température 2, durée de 60 minutes. Après 30 minutes, ouvrez le couvercle et retournez-les.

3 Une fois le temps écoulé, laissez reposer pour ne pas les brûler et épluchez-les. Retirez les graines et coupez-les en lanières, filtrez le bouillon qui s'est dégagé et ajoutez-le aux poivrons coupés.

Nous pouvons les assaisonner avec un peu d'huile, de l'ail haché et du sel, cela leur donnera une touche très savoureuse!



Ratatouille aux saucisses

👤 6 Personnes ⌚ 45 minutes

INGRÉDIENTS

100 ml d'huile	1 kg de tomate naturelle
250 gr de courgettes ou d'aubergines	4 chorizos
75 gr de poivron vert	3 boudins
75 gr de poivron rouge	4 saucisses
100 gr d'oignon	Sel
	Poivre au goût

ÉLABORATION

- 1 Hachez les poivrons, l'oignon et la courgette.
- 2 Mettez les légumes dans la cuvette avec les autres ingrédients et réglez sur le menu CRÈME, température de cuisson 1, durée de 45 minutes.

Ratatouille à la mangue

👤 6 Personnes ⌚ 40 minutes

INGRÉDIENTS

150 gr de poivron rouge	2 cuillères à café de sel
150 gr de poivron vert	1 pincée de poivre
300 gr d'oignon	1 pincée de sucre
300 gr de courgettes	
100 ml d'huile d'olive	
500 gr de tomates broyées	

ÉLABORATION

- 1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.
- 2 Pendant que l'huile chauffe, nettoyez et coupez tous les légumes en petits morceaux.
- 3 Une fois chaude, ajoutez les légumes hachés et faites-les frire en remuant de temps en temps pour que tout soit cuit uniformément.
- 4 Une fois le temps écoulé, ajoutez la tomate, le sel, le sucre et le poivre et réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes. Remuez de temps en temps pour que la tomate soit bien répartie dans le ragoût et que le fond ne brûle pas.

Epinards à la vapeur

 4 Personnes  20 minutes

INGRÉDIENTS

300 gr d'épinards frais

1,5 litre d'eau

1 cuillère à soupe de sel

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau et le sel dans la cuvette. Placez les épinards dans l'accessoire vapeur, préalablement lavés, et mettez-les en place. Réglez sur le menu VAPEUR, température de cuisson 1, durée de 15 minutes.

Brocolis à la vapeur

 4 Personnes  20 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de brocoli fresco

500 ml de agua

1 cucharadita de sal

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau, le sel et le brocoli dans la cuvette. Réglez sur le menu VAPEUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

Carotte et courgette à la vapeur

 4 Personnes  30 minutes

INGRÉDIENTS

2 carottes

1 courgette

1 litre d'eau

Huile d'olive

Poivre

Sel

ÉLABORATION

1 Lavez et coupez la courgette et la carotte en lanières dans le sens de la longueur à l'aide d'un éplucheur et placez-les dans l'accessoire de cuisson à la vapeur.

2 Mettez l'eau dans la cuvette et placez le récipient à vapeur en position. Réglez sur le menu VAPEUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

3 Retirez du robot, mettez dans un plat et ajoutez un peu de sel, de poivre et un petit filet d'huile.

Idéal avec du poulet.

Pudding aux épinards

👤 6-8 Personnes ⌚ 20 minutes (+ 6 heures d'attente)

INGRÉDIENTS

400 gr d'épinards	1 yaourt nature au lait écrémé
2 gousses d'ail	5 œufs
50 ml d'huile	1 cuillère à café de sel
1 poivron vert	1 cuillère à café de poivre noir
200 gr de fromage râpé	125 ml d'eau
150 gr de jambon York	

ÉLABORATION

- 1 Pelez et hachez l'ail, le poivron et le jambon.
- 2 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette, réglez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes, en remuant de temps en temps pour que le fond de la cuvette n'attache pas.
- 3 Écrasez et versez dans un moule, laissez refroidir pendant au moins 6 heures au réfrigérateur et servir froid.

Riz blanc

👤 6 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

1,5 litre d'eau
1 cube de bouillon concentré
2 tasses à mesurer de riz
1 cuillère à café de sel

ÉLABORATION

- 1 Mettez l'eau dans la cuvette, avec le concentré de cube de bouillon, le riz et le sel. Réglez sur le menu Ragoût, la température de cuisson 1 et le temps indiqué sur le paquet de riz.
- 2 Appuyez sur le bouton Start et il commencera à se réchauffer.
- 3 Quand le temps est écoulé, c'est prêt, égouttez-le et nous pouvons le manger ou le laisser refroidir et le conserver au réfrigérateur.

Riz aux champignons

👤 4 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

200 gr de champignons coupés	1,5 tasse à mesurer de riz
1 ail	3 tasses à mesurer d'eau
50 ml d'huile d'olive	½ cube de poulet (facultatif)
400 gr de tomates naturelles broyées	Sel

ÉLABORATION

1 Faites sauter les champignons avec l'ail haché, programmez sur le Menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Remuez de temps en temps pour qu'ils ne collent pas et quand ils sont prêts, ajoutez la tomate et continuez à faire frire, en remuant souvent.

2 Ajoutez ensuite le riz, l'eau, le cube de bouillon et le sel. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 13 minutes.

Riz aux légumes

👤 4 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

100 gr de citrouille	2 tasses de riz
100 gr de poivron rouge	5-6 gobelets d'eau (pour bien couvrir)
1 morceau de panais	Colorant alimentaire (facultatif)
200 gr de petits pois	Sel
1 grosse carotte	
1 ail haché	

ÉLABORATION

1 Placez tous les légumes hachés dans la cuvette avec le reste des ingrédients et réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

REMARQUE: le riz doit être retiré de la cuvette immédiatement, sinon il continuera à absorber le liquide et sera trop cuit.

Riz au four

👤 4 Personnes 🕒 35 minutes

INGRÉDIENTS

400 gr de riz	100 gr de bacon
125 gr de tomate frite	150 gr de boudin
1 tête d'ail	500 ml de bouillon de viande
2 pommes de terre en dés	1 tomate naturelle coupée en morceaux
250 gr de côtes hachées	2 cuillères à café de sel
150 gr de pois chiches cuits	1 cuillère à café de colorant alimentaire
	100 ml d'huile d'olive

ÉLABORATION

1 Faites sauter tous les ingrédients, sauf le riz et le bouillon de viande, et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.

2 Ajoutez le riz et le bouillon de poisson. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

Préparation en une seule étape: mettez tous les ingrédients crus dans le robot et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

Riz aux côtes

👤 4 Personnes 🕒 35 minutes

INGRÉDIENTS

600 gr de petites côtes	50 ml d'huile
1/2 oignon	1 feuille de laurier
1 poivron vert italien	10 tasses à mesurer d'eau
1 gousse d'ail	Poivre
1 cube de bouillon de viande	Sel
2 tasses à mesurer de riz	

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 3, durée de 20 minutes ; une fois chaude, ajoutez l'oignon haché, l'ail haché et le poivron. Lorsque la sauce est prête, ajoutez les côtes et faites-les bien frire, puis ajoutez le riz et faites-le frire un peu.

2 Ajoutez l'eau, la feuille de laurier, le poivre, le cube de bouillon et le sel. Réglez sur le menu " Ragoût", température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

REMARQUE: Ce riz ressemble à un bouillon, si vous voulez un riz sec, ajoutez moins d'eau

Riz moelleux aux crevettes

👤 4 Personnes 🕒 20 minutes

INGRÉDIENTS

10-12 queues de crevettes	1 cuillère à café de concentré de tomate
1,6 litre de bouillon de crevettes	Quelques brins de persil
150 gr de riz Bomba	3 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 poireau	Quelques brins de safran
1 petit oignon	Sel
1 gousse d'ail	
½ poivron rouge	

ÉLABORATION

1 Programmez le menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 10 minutes et versez l'huile d'olive et les légumes (poireau, ail, oignon et poivron, bien nettoyés et coupés en très petits cubes) dans la cuvette et les faire sauter jusqu'à ce qu'ils prennent de la couleur.

2 Ajoutez les brins de safran, le persil frais, le concentré de tomates et une pincée de sel. Remuez et ajoutez le fumet et le riz. Programmez le menu SOUPE, température de cuisson 2, durée de 8 minutes.

3 Lorsque le temps est écoulé, ajoutez les crevettes et laissez reposer pendant quelques minutes.

Salade de riz

👤 6 Personnes 🕒 25 minutes

INGRÉDIENTS

1,5 litre d'eau	Thon
1 cube de bouillon concentré	2 œufs durs Huile
2 tasses à mesurer de riz	Vinaigre et sel
1 cuillère à café de sel	
½ poivron rouge.	

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau dans la cuvette, ainsi que le concentré de cube de bouillon. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Appuyez sur le bouton Start et il commencera à se réchauffer.

3 Lorsque l'écran affiche 20 minutes, ajoutez le riz et le sel et refermez le couvercle.

4 Lorsque le temps est écoulé, égouttez et laissez refroidir.

5 Lorsqu'il est froid, ajoutez le reste des ingrédients hachés et assaisonnez à votre goût.

Conservez-les au réfrigérateur jusqu'à ce que vous les consommiez.



Salade de pâtes

👤 6 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de pâtes	½ boîte de maïs doux.
1 feuille de laurier	Aceitunas verdes y negras
1,5 litre d'eau pour couvrir	1 manzana o unas rodajas de piña a trozos
100 gr cubes de jambon de York	Aceite
100 gr de fromage en cubes	Vinagre
2 petites boîtes de thon	Sal

ÉLABORATION

- 1 Ajoutez l'eau, la feuille de laurier, le sel et les pâtes et programmez le menu PÂTES, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Lorsque le temps est écoulé, égouttez et laissez refroidir.
- 2 Une fois que les pâtes sont froides, ajoutez le reste des ingrédients et assaisonnez selon votre goût.
- 3 Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de la consommation.

REMARQUE: Le temps de cuisson des pâtes varie selon le type de pâtes et les goûts personnels.

Salade de haricots

👤 4 Personnes ⌚ 65 minutes

INGRÉDIENTS

400 gr de haricots	<i>Pour assaisonner:</i>
400 gr de tomates broyées	125 ml de vinaigre
1 poivron vert	125 ml d'huile
1 poivron rouge	
1 cuillère à café de sel	
1 pincée de poivre	
50 ml d'huile	

ÉLABORATION

- 1 Faites tremper les haricots la veille au soir.
- 2 Hachez les légumes et mettez tous les ingrédients dans la cuvette, couvrez d'eau et réglez sur le Menu LEGUME, température de cuisson 2, durée de 60 minutes.
- 3 Retirez le reste du bouillon et laissez refroidir au réfrigérateur, assaisonnez et servez froid.

Cuisson des pâtes

👤 4 Personnes ⌚ 15 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de pâtes
1 feuille de laurier
1,5 litre d'eau
Sel

ÉLABORATION

1 Portez l'eau à ébullition, réglez sur le menu PÂTES, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.

2 Lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez le reste des ingrédients et fermez le couvercle. Une fois le temps écoulé, filtrez et laissez refroidir.

Préparation en une seule étape: ajoutez tous les ingrédients et réglez le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Une fois le temps écoulé, filtrez et laissez refroidir.

NOTE: Le temps de cuisson varie selon le type de pâtes et le goût de chacun.

Spaghetti au bacon

👤 4 Personnes ⌚ 16 minutes

INGRÉDIENTS

160 gr de spaghettis fendus
200 gr de bacon
2 gousses d'ail
1 oeuf
1 cuillère à soupe de beurre
Fromage râpé pour servir
Eau pour couvrir les pâtes

ÉLABORATION

1 Pelez et coupez l'ail en très petits morceaux. Mettez-les dans la cuvette avec le beurre et le bacon et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 5 minutes.

2 Ajoutez ensuite le reste des ingrédients et sélectionnez le menu Pâtes, température de cuisson 1, 16 minutes.

Préparation en une seule étape: pelez et coupez l'ail en très petits morceaux. Mettez tous les ingrédients dans la cuvette, remuez bien, fermez le couvercle et réglez le Menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 16 minutes.

Spaghettis aux saucisses

👤 4 Personnes 🕒 30 minutes

INGRÉDIENTS

160 gr de spaghettis coupés en deux	1 oignon haché
100 gr de bacon en morceaux	200 gr de tomate frite
6 saucisses coupées	40 gr de fromage parmesan
20 ml d'huile d'olive	Eau pour couvrir les pâtes
20 ml de vin blanc	Sel au goût.
1 gousse d'ail haché.	

ÉLABORATION

1 Faites frire l'ail et l'oignon avec le bacon et les saucisses dans le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 6 minutes.

2 Ensuite, ajoutez le reste des ingrédients et l'eau jusqu'à ce qu'elle recouvre tout et programmez sur le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 20 minutes.

3 Enfin, saupoudrez le fromage.

Préparation en une seule étape: mettez tous les ingrédients, sauf le fromage, dans la cuvette avec suffisamment d'eau pour les couvrir. Programmez le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 20 minutes. A la fin du temps, saupoudrez de fromage selon votre goût.

Macaroni à la viande

👤 4 Personnes 🕒 25 minutes

INGRÉDIENTS

1 oignon haché	3 tasses à mesurer de macaroni
1 gousse d'ail haché	1 pincée de poivre
400 gr de tomates broyées	1 peu d'origan
400 gr de viande hachée mixte	1 pincée de sucre
50 ml d'huile d'olive	2 cuillères à café de sel
500 ml d'eau	Fromage

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette, réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 20 minutes. Lorsqu'elle est chaude, ajoutez l'oignon, l'ail et la viande. Après environ 10 minutes, ajoutez la tomate, avec la pincée de sucre et le sel.

2 À la fin du temps, ajoutez le reste des ingrédients, sauf le fromage, et programmez le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 12 minutes.

3 Saupoudrez de fromage au goût et servez.

Macaroni au thon et à la tomate

👤 4 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

1 oignon	500 ml d'eau
1 gousse d'ail	1 pincée de sucre
400 gr de tomates broyées	2 cuillères à café de sel
2 petites boîtes de thon	Fromage
50 ml d'huile d'olive	
200 gr de macaroni	

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette, réglez sur le menu **FRIRE**, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Quand elle est chaude, ajoutez l'oignon, l'ail haché et la tomate.

2 À la fin du temps, ajoutez le reste des ingrédients, sauf le fromage, et programmez le menu **Pâtes**, température de cuisson 2, durée de 12 minutes.

3 Saupoudrez de fromage au goût et servez.

Spirales gratinées

👤 4 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

2 verres mesureurs de spirales
1 poitrine hachée
200 ml de crème fouettée
Fromage râpé à gratiner
Eau pour couvrir les pâtes

ÉLABORATION

1 Faites frire la poitrine hachée, en programmant le Menu **FRIRE**, température de cuisson 2, durée de 10 minutes, une fois terminé, retirez et mettez de côté.

2 Réglez l'eau et les spirales sur le menu "Ragoût", température de cuisson 1, durée de 4 minutes.

3 Égouttez et placez dans un récipient en silicone ou en aluminium qui s'adapte à la cuvette, ajoutez la poitrine et la crème, mélangez et ajoutez le fromage râpé.

4 Placez le récipient dans la cuvette, une fois qu'il a été nettoyé, et réglez le menu **FOUR**, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

Tortellini à la sauce carbonara

👤 4 Personnes 🕒 30 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de tortellini	200 ml de crème
100 gr de bacon en cubes	2 verres mesureur d'eau
½ oignon moyen, haché	1 pincée de sel
150 gr de champignons (1 pot)	1 pincée de poivre noir
40 g de beurre	

ÉLABORATION

1 Faites revenir l'oignon avec une pincée de sel et de poivre, le bacon et le beurre, en programmant le Menu **FRIRE**, température de cuisson 2, durée de 10 minutes, avec le couvercle ouvert, en remuant pour qu'il ne brûle pas.

2 Ajoutez le reste des ingrédients et programmez le menu **Pâtes**, température de cuisson 2, durée de 16 minutes.

Préparation en une seule étape: mettez tous les ingrédients dans la cuvette et sélectionnez le menu **Pâtes**, température de cuisson 2, durée de 20 minutes.

Tortellini aux noix et au fromage

👤 4 Personnes 🕒 16 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de tortellini farcis
200 gr de noix
150 gr de fromage provolone
160 g de crème
Eau pour couvrir les pâtes

ÉLABORATION

1 Placez tous les ingrédients crus dans la cuvette et couvrez-les d'eau. Réglez le menu **Pâtes**, température de cuisson 2, durée de 16 minutes (suivez les instructions sur le paquet de pâtes).

Remuez de temps en temps pour détendre la pâte.

Rubans de légumes

👤 4 Personnes 🕒 30 minutes

INGRÉDIENTS

300 gr de rubans (pâtes)	1 oignon haché
1/2 aubergine tranchée	2 dents d'ail haché
1/2 courgettes coupées	Origan
1/2 poivron rouge tranché	1,5 litres d'eau
1/2 poivron vert tranché	100 ml d'huile
	Sel

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau dans la cuvette avec 30 ml d'huile, un peu de sel et un peu d'origan. Programmez le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 12 minutes.

2 Lorsque l'eau est bouillante, ajoutez les rubans. Lorsque le temps est écoulé, passez-les sous l'eau froide et égouttez-les bien.

3 Mettez 70 ml d'huile dans la cuvette et ajoutez l'oignon et l'ail, ajoutez un peu de sel et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 12 minutes. Après quelques minutes de cuisson, ajoutez les autres légumes et laissez-les pendant le temps restant, en remuant de temps en temps.

4 Une fois que les légumes sont prêts, ajoutez les pâtes réservées et remuez bien, en mélangeant tous les ingrédients.

Tagliatelles au saumon et au caviar

👤 4 Personnes 🕒 20 minutes

INGRÉDIENTS

300 gr de nouilles
150 gr de saumon fumé en lanières
1 petit pot de substitut de caviar
200 ml de crème pour la cuisson
1,5 litres d'eau
30 ml d'huile
Sel

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'eau, 30m d'huile, une pincée de sel et un peu d'origan dans la cuvette. Réglez sur le menu Pâtes, température de cuisson 2, durée de 12 minutes.

2 Lorsque l'eau est bouillante, ajoutez les tagliatelles grillées. Une fois fait, passez-les sous l'eau froide et égouttez-les bien.

3 Ajoutez la crème dans la cuvette et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 6 minutes. Lorsqu'elle reste 4 minutes, ajoutez le saumon et la moitié du caviar. Remuez jusqu'à ce que le temps soit écoulé et ajoutez les pâtes pour les mélanger à la sauce.

4 Servir et répartir le reste du caviar dans les assiettes.

Fideua

👤 4 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

300 gr de grosses nouilles

1,5 litres de fumet de fruits de mer

8 à 10 crevettes ou crevettes
décortiquées

8-10 cubes de lotte

Une pincée de sel (facultatif)

Pour le fumet:

Les têtes et les carapaces de 750 g
de crevettes (environ)

1 petit oignon, haché

1 carotte hachée

1 poireau, haché

1 gousse d'ail hachée

Huile d'olive vierge extra

Vin parfumé

Eau (la quantité dépendra de la
concentration souhaitée)

Quelques brins de safran

Sel

ÉLABORATION

1 Ajoutez un filet d'huile d'olive dans la cuvette, réglez sur le menu **FRIRE**, température de cuisson 2, durée de 5 minutes et ajoutez les légumes, les têtes et les carapaces des crevettes, une pincée de sel et quelques brins de safran.

2 Ajoutez un peu de vin parfumé, l'eau et programmez le menu **SOUPE**, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

3 À l'aide d'un tamis ou d'un chinois (en pressant bien pour extraire toute la saveur), on obtient le fumet. Nettoyez la cuvette.

4 Placez le fumet avec le reste des ingrédients dans la cuvette et programmez le menu **Ragoût**, température de cuisson 2, durée de 12 minutes.

5 S'il reste un peu de bouillon, laissez-le reposer quelques minutes dans la cuvette avant de servir.

Fideua au chorizo

👤 4 Personnes 🕒 25 minutes

INGRÉDIENTS

75 gr de nouilles épaisses	30 ml d'huile d'olive
50 gr de chorizo en dés	Safran
½ oignon	Sel
1 gousse d'ail	
½ poivron vert ou rouge	
100 gr de tomate frite	
230 ml d'eau	

ÉLABORATION

1 Placez l'oignon, l'ail et le poivron coupés en petits morceaux dans la cuvette avec l'huile d'olive. Programmez le menu **FRIRE**, température de cuisson 2, durée de 10 minutes, et faites frire avec le couvercle ouvert. Il sera normal que le temps ne soit pas déduit.

2 Ajoutez les brins de safran et le chorizo, remuez plusieurs fois avec la pale du robot et ajoutez la tomate frite, faites frire pendant quelques minutes de plus.

3 Arrêtez le menu **FRIRE**. Ajoutez ensuite les nouilles, remuez un peu et ajoutez l'eau et une pincée de sel. Fermez le couvercle et réglez sur le menu **Ragoût**, température de cuisson 1, durée de 12 minutes.

4 S'il reste un peu de liquide, laissez reposer quelques minutes dans la cuvette avant de servir.

Préparation en une seule étape: mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez la température de cuisson sur 1, durée de 12 minutes.

Haricots blancs

👤 4 Personnes 🕒 70 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de haricots blancs
½ oignon
½ poivron vert
½ tomate mûre
½ poireau
1 carotte
1 pomme de terre

2 ails
2 morceaux de jambon ou bacon
3 morceaux de chorizo ou 1
chorizo pour la cuisson
1 morceau de boudin (facultatif)
1 feuille de laurier
Un jet de vin blanc

1 pincée de sel
1 pincée de poivre
1 cuillère à soupe de paprika
doux
Colorant
15 ml d'huile
750 ml d'eau

ÉLABORATION

1 La veille, faites tremper les haricots dans de l'eau.

2 Hachez tous les légumes. Versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu **FRIRE**, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Lorsqu'elle est chaude, ajoutez l'oignon, le poireau, l'ail et le poivron et faites-les frire en remuant de temps en temps pour éviter qu'ils ne collent.

3 Une fois frit, annulez le menu et continuez à remuer un peu, pour qu'ils ne collent pas au fond de la cuvette.

4 Ajoutez le reste des ingrédients dans la cuvette et réglez sur le Menu **LÉGUME**, température de cuisson 2, durée de 55 minutes.

Préparation en une seule étape: la veille, faites tremper les haricots dans l'eau. Mettez tous les ingrédients dans la cuvette, avec les légumes préalablement coupés, et programmez le Menu **LÉGUME**, température de cuisson 2, durée de 55 minutes.

Lentilles à l'ancienne

👤 4 Personnes 🕒 45 minutes

INGRÉDIENTS

350 gr de lentilles	½ oignon	1 cuillère à soupe de paprika doux
1 morceau de poivron vert	2 gousses d'ail	1 feuille de laurier
1 morceau de poivron rouge	3-4 côtes de porc	750 ml d'eau
1 carotte	3-4 morceaux de chorizo	50 ml d'huile
1 morceau de céleri	1 morceau de bacon	
1 morceau de poireau	1 boudin (facultatif)	
1 morceau de citrouille	1 cube de bouillon ou sel	

ÉLABORATION

- 1 Faites tremper les lentilles la veille au soir.
- 2 Hachez tous les légumes et lavez-les bien.
- 3 On fait un sofregit ou "sofrit" ou "salsa de tomàquet" avec les légumes en programmant le Menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 7 minutes
- 4 Nous introduisons le reste des ingrédients dans la cuvette et programmons le Menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 35 minutes.

Préparation en une seule étape: On fait tremper les lentilles la veille. Nous coupons tous les légumes et lavons bien. Nous mettons tous les ingrédients dans la cuvette et réglons le menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 35 minutes.

Lentilles à la mode de Burgos

👤 4-6 Personnes 🕒 45 minutes

INGRÉDIENTS

350 gr de lentilles	1 cuillère à café de paprika
3 boudins noirs de burgos	1 feuille de laurier
6 cuillères à soupe d'huile	1 cuillère à café de thym
1 oignon	1 cuillère à café de persil
1 carotte	1 cuillère à café de sel
1 morceau de poivron vert	Eau pour couvrir
1 cuillère à soupe de tomates frites.	

ÉLABORATION

- 1 Faites tremper les lentilles la veille au soir.
 - 2 Coupez le poivron, l'oignon et la carotte, avec l'huile, et mettez-les dans la cuvette pour faire le sofregit ou "sofrit", en programmant le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Remuez pour éviter qu'ils ne collent pas.
 - 3 Ajoutez le reste des ingrédients dans la cuvette, couvrez d'eau et programmez le menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.
- Préparation en une seule étape:** coupez le poivron, l'oignon et la carotte et mettez tous les ingrédients dans la cuvette, couvrez d'eau et faites cuire dans le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Ajomoje

👤 4 Personnes 🕒 30 minutos

INGRÉDIENTS

1 bouquet d'asperges vertes fines	1 ail
1 poivron vert italien	4 œufs
1 petit oignon	50 ml d'huile
1 paire de tomates mûres	700 ml d'eau
1 pincée de cumin moulu	Sel
	Pain dur/rassis

ÉLABORATION

- 1 Chauffez le robot avec l'huile, en programmant le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.
- 2 Pendant ce temps, hachez les légumes et lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez-les et laissez-les cuire pendant un moment. Remuez-les pour qu'ils ne collent pas ensemble et qu'ils soient bien dorés.
- 3 Lorsque le temps est écoulé, ajoutez l'eau, le sel à votre goût, l'ail et le cumin (faites attention au cumin car il a un goût très fort), programmez le menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 20 minutes, lorsque le temps commence à s'écouler, ouvrez le couvercle.
- 4 Au cours des 2 dernières minutes, incorporez les œufs dans le ragoût. Servez avec des morceaux de pain rassis de la veille. anterior.

Pois chiches en sauce

👤 4 Personnes ⌚ 70 minutes

INGRÉDIENTS

50 ml d'huile	1 sachet de safran
1 oignon moyen	250 gr de pois chiches
1 cuillère à café de farine	Sel
1 morceau de pain frit	Eau pour couvrir les pois chiches
3 ails	
1 cuillère à café de persil	

ÉLABORATION

- 1 Faites tremper les pois chiches la veille au soir.
- 2 Ajoutez les pois chiches, avec une pincée de sel et les faire cuire avec l'eau, en programmant le menu LEGUME, température de cuisson 2, durée de 60 minutes. Égouttez et mettez de côté.
- 3 Ajoutez le reste des ingrédients dans la cuvette et faites frire dans le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 6 minutes. Remuez pour que le sofrito ne colle pas.
- 4 Quand c'est prêt, ajoutez les pois chiches réservés et remuez pour que tous les pois chiches se mélangent à la sauce.

Pois chiches au chorizo

👤 4 Personnes ⌚ 45 minutes

INGRÉDIENTS

½ poivron rouge	½ cuillère à café de paprika
½ poivron vert	2 cuillères à soupe de tomates frites
½ poivron jaune	2 petites pommes de terre en petits morceaux
1 oignon	400 gr de pois chiches
2 carottes	50 ml d'huile
Chorizo épicé haché	½ cuillère à café de sel
1 cuillère à café de basilic	200 ml d'eau
1 peu de persil haché	

ÉLABORATION

- 1 On fait tremper les pois chiches la veille
- 2 Hachez tous les légumes. Versez l'huile dans la cuvette et réglez le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Lorsqu'elle est chaude, ajoutez l'oignon, les poivrons, la carotte, le chorizo, le sel et faites frire, en remuant de temps en temps pour qu'il ne colle pas.
- 3 Lorsque le temps est écoulé, ajoutez l'eau, le basilic, le persil, la tomate frite, les pommes de terre et les pois chiches. Mélangez bien tous les ingrédients et réglez sur le Menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.



Pommes de terre bouillies

👤 4 Personnes 🕒 25 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de petites pommes de terre
1 cuillère à soupe de sel
Eau pour couvrir

ÉLABORATION

- 1 Lavez bien les pommes de terre, coupez-les en morceaux et placez-les dans la cuvette. Ajoutez l'eau, le sel et passez au menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.
- 2 Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir.
- 3 On peut assaisonner avec un peu de sel et d'huile.

REMARQUE: Le temps de cuisson des pommes de terre peut varier en fonction de la taille et du type de pommes de terre.

Bouillie d'haricot

👤 6 Personnes 🕒 30 minutes

INGRÉDIENTS

6-8 pommes de terre moyennes épluchées
2 carottes, hachées
150 gr de haricots verts, coupés en deux
1 cuillère à café de sel
Eau pour couvrir

ÉLABORATION

- 1 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.
- 2 Vérifiez que tout est bien cuit et si ce n'est pas le cas, on peut ajouter 5 minutes de plus avec le même menu et la même température de cuisson.

Salade de pommes de terre, d'œufs et de thon

👤 4 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de petites pommes de terre
2 petites boîtes de thon
3-4 œufs
1 cuillère à soupe de sel
Eau pour couvrir

ÉLABORATION

- 1 Lavez bien les pommes de terre, coupez-les en morceaux et mettez-les dans la cuvette, avec les œufs. Ajoutez l'eau, le sel et programmez le Menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.
- 2 Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les et laissez-les refroidir, ainsi que les œufs, que nous épiluchons et coupons en morceaux.
- 3 Ajoutez le thon et assaisonnez avec un peu de sel et d'huile. Conservez au réfrigérateur jusqu'au moment de la consommation.

REMARQUE: Le temps de cuisson des pommes de terre peut varier en fonction de la taille et du type de pommes de terre.

Salade de poulet et pommes

👤 4 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

2 poitrines de poulet	1 pomme hachée avec la peau
3 pommes de terre cuites	½ tasse de noix hachées
5 carottes, râpées	½ laitue
2 cornichons marinés, hachés	Sauce vinaigrette (8 cuillères à soupe d'huile, 3 de vinaigre, ½ moutarde et ½ sel)
½ tasse d'olives	Eau pour couvrir
2 œufs durs, hachés.	

ÉLABORATION

- 1 Lavez bien les pommes de terre, coupez-les en cubes et mettez-les dans la cuvette, avec les œufs et la poitrine hachée. Ajoutez l'eau, le sel et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.
- 2 Lorsque le temps est écoulé, égouttez et laissez refroidir.
- 3 Déchiquetez les poitrines et mélangez-les avec les pommes de terre, les carottes, l'œuf et la pomme.
- 4 Assaisonnez ce mélange avec la sauce vinaigrette et disposez-le sur un lit de laitue. Garnissez avec les cornichons, les olives et les noix.

Pommes de terre aux œufs

👤 4 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

100 ml d'eau
100 ml d'huile d'olive
500 gr de pommes de terre
5 œufs
Sel

ÉLABORATION

- 1 Recouvrez la plaque de papier sulfurisé.
- 2 Épluchez et coupez les pommes de terre en tranches comme pour une omelette. Battez les œufs et ajoutez-les au reste des ingrédients avec la pomme de terre. Programmez le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Pommes de terre aux pois chiches

👤 4 Personnes ⌚ 70 minutes

INGRÉDIENTS

400 gr de pommes de terre
50 ml d'huile
50 gr d'oignons
200 gr de pois chiches
1 feuille de laurier
600 ml d'eau ou de bouillon
1 cuillère à café de sel

ÉLABORATION

- 1 Faites tremper les pois chiches la veille au soir.
- 2 Mettez l'oignon haché et les pommes de terre hachées dans la cuvette, ajoutez le reste des ingrédients, couvrez d'eau, remuez bien, fermez le couvercle et réglez le menu LÉGUME, température de cuisson 2, durée de 65 minutes.

Pommes de terre au chorizo

👤 4 Personnes ⌚ 20 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de pommes de terre en morceaux	1 feuille de laurier
200 gr de chorizo tranché ou coupé en dés	50 ml d'huile d'olive
1 oignon moyen	Sel
1 ail	Persil
	Poivre

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile, l'oignon et l'ail haché dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 5 minutes.

2 Ajoutez le reste des ingrédients dans la cuvette et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Œufs à la turque

👤 4 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

4 œufs durs en tranches	2 grains de poivre
500 gr de viande hachée mixte	2 clous de girofle
1 oignon haché	1 cube de bouillon
2 gousses d'ail hachées	½ verre de vin blanc
1 cayenne	½ verre d'huile
1 feuille de laurier	Eau pour couvrir

ÉLABORATION

1 Mettez tous les ingrédients, sauf les œufs, dans la cuvette, mélangez-les, couvrez d'eau et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

2 Placez dans le plat de service et ajoutez les œufs, attendez un peu pour qu'ils prennent du goût avant de les manger.

Boulettes de viande

👤 4 Personnes 🕒 55 minutes

INGREDIENTES

500 gr de viande mélangée
2 œufs
100 ml d'huile
Ail
Persil
Chapelure
Sel

Pour la sauce:

1 oignon haché
2 gousses d'ail Persil et origan
½ cuillère à café de paprika
80 ml de vin blanc (mesure de tasse à mesurer)
1 cube de bouillon (facultatif)
Eau, pour couvrir
Sel

ÉLABORATION

- 1** Batimos los huevos, machacamos el ajo y picamos el perejil. Añadimos a la carne junto con el pan y mezclamos bien. Damos forma a las albóndigas con un poquito de harina.
- 2** Incorporamos el aceite a la cubeta y programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 20 minutos. Cuando esté el aceite caliente introducimos las albóndigas y conforme se van dorando y las apartamos.
- 3** Dejamos el aceite y doramos la cebolla y los dientes de ajo junto con el perejil, pimentón y orégano.
- 4** Finalizado el tiempo, añadimos el vino e incorporamos las albóndigas. Cubrimos de agua y programamos Menú GUIZO, temperatura de cocción 1, 30 minutos.



Boulettes de tofu

👤 4-6 Personnes 🕒 30 minutes (+ 6 heures d'attente)

INGREDIENTES

250 gr de tofu	1 oignon Farine
2 cuillères à soupe de graines de sésame grillées	Huile
1 cuillère à soupe de sauce soja	400 ml d'eau
2 carottes moyennes.	Sel et poivre au goût

ÉLABORATION

- 1** Desmenuzamos el tofu y lo escurrimos bien.
- 2** Pelamos y picamos la cebolla y las zanahorias y las cocemos introduciéndolas junto con el agua en la cubeta. Programamos Menú GUIISO, temperatura de cocción 1, 10 minutos.
- 3** Finalizado el tiempo las escurrimos y mezclamos junto con el tofu, el sésamo y la salsa de soja, sal y pimienta y hacemos una masa.
- 4** Formamos albóndigas, las rebozamos en harina. Dejamos reposar en el frigorífico unos 30 minutos.
- 5** A continuación, freímos en aceite en el Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 15 minutos.

Roulés de jambon au fromage

👤 3 Personnes 🕒 8 minutes

INGREDIENTES

6 tranches de jambon York
200 gr de fromage à tartiner
3 tranches de fromage edam
Une pincée de sel
Persil haché
Poivre

ÉLABORATION

- 1** Hacemos una mezcla con el queso de untar, la sal, la pimienta y el perejil.
- 2** Con la mezcla vamos rellenando las lonchas de jamón York y las enrollamos.
- 3** Colocamos papel de aluminio en el fondo de la cubeta e introducimos los rollos de jamón juntos. A continuación, cubrimos con el queso edam y programamos Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 6 minutos.
- 4** Esperamos a que enfríe para sacar de la cubeta.

Hamburgers aux haricots

👤 4-6 Personnes 🕒 65 minutes (+ 6 heures d'attente)

INGREDIENTES

400 gr de haricots blancs	20 gr d'oignon
60 gr de carotte	1 oeuf
60 gr de courgettes	150 gr de chapelure
2 tranches de pain de mie	Huile d'olive
Un filet de lait entier	Sel

ÉLABORATION

- 1** Habremos puesto a remojo la noche anterior las alubias.
- 2** Introducimos en la cubeta las alubias, cubrimos de agua y programamos Menú LEGUMBRES, temperatura de cocción 2, 50 minutos.
- 3** Escurrimos las alubias, añadimos las zanahorias sin piel y troceadas, calabacín sin piel y troceado, pan de molde, un chorrito de leche, cebolla troceada, huevo, pan rallado, sal. Trituramos todo, hasta obtener una masa.
- 4** Dejamos reposar dentro de la nevera durante 30 minutos, bien tapada con papel film.
- 5** Nos untamos las manos con un poquito de aceite y vamos formando bolitas, aplastamos para darle forma de hamburguesa. Tienen que quedar gorditas, para que no se rompa al freírlas.
- 6** Programamos Menú FREÍR, temperatura de cocción 2, 15 minutos, cuando esté el aceite caliente freímos las hamburguesas.
- 7** Retiramos las hamburguesas y las colocamos en una fuente encima de papel de cocina para que empape el aceite sobrante.

Tarte à la saucisse et au fromage

👤 6-8 Personnes ⌚ 55 minutes

INGREDIENTES

3 ou 4 oeufs selon la taille	1 sachet de levure
200 gr de farine	100 gr de fromage emmental râpé
150 gr de lait	Poivre blanc
100 gr d'huile de tournesol	Curry
8 ou 10 saucisses hachées	Sal

ÉLABORATION

1 Battez les œufs avec le sel, le poivre et le curry, et lorsqu'ils sont bien battus, ajoutez progressivement le lait et l'huile tout en fouettant. Une fois que le mélange est crémeux, ajoutez la farine mélangée à la levure chimique et au fromage râpé.

2 Farinez légèrement les saucisses et mettez-les de côté. Graissez et farinez le moule et mettez-y la moitié du mélange, puis placez-y les saucisses et versez le reste du mélange. Programmez le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

3 Une fois terminé, retirez-les de la cuvette et attendez qu'elles refroidissent, démoulez-les et laissez-les refroidir sur une grille avant de les servir.

Asperges au jambon

👤 4 Personnes ⌚ 30 minutes

INGREDIENTES

1 bouquet d'asperges triguerres
1 litre d'eau
Petits morceaux de jambon cru, pour décorer

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau dans la cuvette. Placez les asperges dans l'accessoire vapeur, préalablement lavées, et mettez-les en place. Réglez sur le menu VAPEUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

2 Retirez du robot et ajoutez le jambon avant de servir.

Poisson



Boudin de mer

👤 6-8 Personnes ⌚ 50 minutes

INGRÉDIENTS

5 œufs	400 gr de bâtonnets de mer
200 gr de bonite	
400 gr de lait évaporé	1 cuillère à café de sel
6 piments piquillos	1 cuillère à café de poivre

ÉLABORATION

1 Découpez les bâtonnets et les poivrons. Ensuite, mélangez tous les ingrédients ensemble. Versez dans un moule en aluminium et placez-les dans la cuvette. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 45 minutes.

2 Une fois le temps écoulé, laissez-les refroidir, puis mettez-les au réfrigérateur jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis.

3 Une fois froid, nous le démoulerons et servons accompagné de mayonnaise, de sauce rose, d'olives ou de cornichons.

Beignets de morue

👤 4 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

300 grammes de morue salée	50 gr d'oignons
200 gr de pommes de terre pelées	½ cuillère à café de sel
500 ml d'eau	1 cuillère à café de poivre
Persil	50 ml d'huile d'olive
3 œufs	Huile de friture

ÉLABORATION

1 Hachez l'oignon, le persil et la morue et mélanger. Mettez le mélange dans la cuvette avec l'huile d'olive et faites-le frire, réglé sur le menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 6 minutes. Lorsque le temps est écoulé, retirez-les de la cuvette et mettez-les de côté.

2 Faites cuire les pommes de terre à l'eau, en programmant le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

3 Retirez les pommes de terre et ajoutez-les au mélange réservé avec le reste des ingrédients. Mélangez bien.

4 Faites de petites boules à l'aide de deux cuillères. Ajoutez l'huile dans la cuvette et programmez le Menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes, quand elle est chaude, ajoutez les beignets.

Boulettes de morue

👤 6 Personnes 🕒 20 minutes

INGRÉDIENTS

500 grammes de pommes de terre bouillies
250 grammes de morue dessalée
70 ml d'huile
Ail
Persil

Poivre
Cannelle
Sel au goût
100 gr de pignons
Eau pour couvrir les pommes de terre
1 œuf et de la farine (pâte)

ÉLABORATION

1 Éplucher les pommes de terre et les couper en tranches, les mettre dans la casserole, avec l'eau, et programmer le menu ragoût, température de cuisson 2, durée de 15 minutes. Une fois terminé, égoutter et mettre de côté.

2 Hacher l'ail et le persil et faire frire, en programmant le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 2 minutes.

3 Hacher la morue, l'ajouter à la sauce, bien mélanger avec la spatule et assaisonner avec de la cannelle, du poivre et des pignons et vérifier le sel.

4 Former de petites boules avec ce mélange et les rouler dans l'œuf et la farine. Mettez de l'huile dans la cuvette et sélectionner le menu Frire, température de cuisson 2, durée de 10 minutes. Lorsqu'elle est chaude, ajouter les boulettes de viande.

Palourdes à la vapeur

👤 4 Personnes 🕒 13 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de palourdes
2 tranches de citron
1 feuille de laurier
1,5 litre d'eau
1 pincée de sel

ÉLABORATION

1 Mettez l'eau, le citron, le sel et le laurier dans la cuvette et placez les palourdes dans le cuiseur vapeur. Réglez sur le menu VAPEUR, température de cuisson 1, durée de 13 minutes.

NOTE: Vous pouvez accompagner les palourdes d'un oignon légèrement frit ou d'une sauce marinara.

Pommes de terre aux palourdes

👤 4 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

½ kg de pommes de terre	1 piment
½ kg de palourdes fines	Huile d'olive
1 oignon moyen	Un peu de persil Sel
750 ml de bouillon de poisson	

ÉLABORATION

1 Épluchez et coupez les pommes de terre en petits morceaux et hachez l'oignon.

2 Nettoyez les palourdes et ajoutez-les dans la cuvette avec le reste des ingrédients. Réglez sur le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes..

Moules à la vapeur

👤 4 Personnes ⌚ 10 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de moules	1 feuille de laurier
100 ml d'eau	1 pincée de poivre
1 citron tranché	1 pince de persil haché
100 ml de vin blanc	1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail	

ÉLABORATION

1 Ajoutez tous les ingrédients sauf les moules, remuez et mélangez bien, ajoutez les moules et réglez sur le menu VAPEUR, température de cuisson 1, durée de 5 minutes.

2 Au bout de ce temps, retirez les moules, placez-les dans un plat et versez le jus dessus.



Empereur grillé

👤 4 Personnes ⌚ 15 minutes

INGRÉDIENTS

4 filets empereurs

Huile

Ail haché

Persil haché

ÉLABORATION

1 Versez quelques gouttes d'huile dans la cuvette et réglez sur le Menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

2 Assaisonnez le poisson avec de l'ail et du persil et placez-le dans la cuvette. Lorsque les filets sont dorés, retournez-les et terminez la cuisson.

Daurade royale farcie

👤 2 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

2 petites daurades

1 oignon, coupé en tranches

2 petites pommes de terre, coupées en tranches

Jambon Serrano

Jambon York

Champignons tranchés

Huile d'olive

Sel

ÉLABORATION

1 Nettoyez la daurade, enlevez la tête et la colonne vertébrale.

2 Placez du papier sulfurisé ou une feuille d'aluminium dans le fond de la cuvette et faites un lit de pommes de terre et d'oignon, avec un peu de sel, placez les daurades sur le dessus en les remplissant de jambon serrano, jambon York et champignons.

3 Arrosez-les d'un peu d'huile d'olive et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 min. Ils seront prêts lorsque nous verrons que les pommes de terre sont cuites.

Merlu à la sauce aux amandes

👤 4 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de merlu	50 ml de vin blanc
100 gr d'amandes grillées	1 oignon
50 ml d'huile d'olive	1 gousse d'ail
200 ml d'eau	2 brins de persil
	Sel et poivre au goût

ÉLABORATION

1 Hachez les amandes, l'oignon et l'ail et placez-les dans la cuvette avec l'huile pour faites-les frire. Programmez le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 6 minutes.

2 Ajoutez le reste des ingrédients et réglez le menu RAGOÛT sur 15 minutes.

Préparation en une seule étape: mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez la température de cuisson sur 1, durée de 15 minutes.

Panga aux légumes en sauce

👤 4 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

4 carottes en morceaux	1/2 brocoli en bouquets
1 morceau de poireau haché	100 ml d'huile.
1/2 poivron rouge en morceaux	200 ml d'eau
1/2 poivron vert en morceaux	200 ml de crème liquide
2 courgettes en tranches	4 filets de panga
1 grosse pomme de terre coupée	4 crevettes rouges
	ou crevettes
	Persil
	Origan
	Sel

ÉLABORATION

1 Ajoutez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les légumes, la pomme de terre et le persil et faites-les frire. Remuez pour que tous les légumes soient également cuits.

2 Ajoutez l'eau, la moitié de la crème et remuez bien. Placez le poisson coupé en 2 ou 3 morceaux sur le dessus, ajoutez le reste de la crème et une pincée d'origan. Réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.



Marmitako

👤 6 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

300 gr de merlu en cubes	2 gousses d'ail
800 gr de pommes de terre	2 cuillères à café de chorizo ou paprika
50 ml d'huile d'olive	400 ml d'eau
100 gr de poivre vert	1 cuillère à café de sel
150 gr d'oignon	2 cuillères à soupe de persil haché
100 gr de tomates broyées	

ÉLABORATION

- 1 Versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 7 minutes. Pendant que l'huile chauffe, coupez les légumes.
- 2 Une fois chaude, ajoutez les légumes et faites-les revenir en remuant de temps en temps.
- 3 Ajoutez le chorizo, les pommes de terre, l'eau et le sel et programmez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.
- 4 Lorsqu'il reste 5 minutes, ajoutez le poisson et laissez cuire pour la fin du temps.

NOTE: Le merlu peut être remplacé par un autre poisson.

Morue de fête

👤 4 Personnes ⌚ 20 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de morue émietée	1 cuillère à café de poivre
200 gr de crevettes épluchées	2 cuillères à soupe de beurre
1 gros oignon, haché	1 cuillère à soupe d'huile
1 peu de persil	250 ml de leche
1 cube de bouillon de poisson	

ÉLABORATION

- 1 Dessaler la morue, si elle n'a pas été dessalée auparavant.
- 2 Mettez-le dans la poêle avec le reste des ingrédients et réglez le menu Ragoût, température de cuisson 1, 20 minutes.

Morue confite

👤 4 Personnes ⌚ 50 minutes

INGRÉDIENTS

1200 gr de morue dessalée en 4 morceaux
Huile d'olive
Romarin
Thym
Laurier
1 tête d'ail
Sauce romesco
Ciboulette (pour la garniture)

ÉLABORATION

1 Mettez le cabillaud/morue dans la cuvette, couvrez-le d'huile et assaisonnez-le avec le romarin, le thym, le laurier et l'ail. Programmez le menu LENT, température de cuisson 2, durée de 45 minutes.

2 Servez la morue sur une assiette, ajoutez la sauce romesco et décorez avec la ciboulette.

REMARQUE: Le temps de cuisson de la morue peut varier légèrement en fonction de la taille des morceaux de morue.

Filets de morue aux fruits de mer

👤 4 Personnes ⌚ 40 minutes

INGRÉDIENTS

50 ml d'huile	8 crevettes rouges
60 gr de poireau	100 ml de vin blanc
1 ail	240 ml d'eau
2 carottes	Persil
1/2 poivron rouge	1 pincée de poivre noir
1 courgettes	1 pincée de paprika doux
4 filets de cabillaud à leur point de sel	1 pincée de paprika fort
8 crevettes	

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 7 minutes.

2 Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les légumes coupés et faites-les frire.

3 À la fin du temps imparti, ajoutez le poisson et le reste des ingrédients et programmez le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Saumon en papillote

 2 Personnes  30 minutes

INGRÉDIENTS

2 tranches de saumon
Huile (1 cuillère à café par tranche)
Ail en poudre
Persil
Sel

ÉLABORATION

1 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

2 Pendant le préchauffage, coupez deux morceaux de papier d'aluminium, lavez le poisson et placez-le dessus, un sur chaque morceau, ajoutez l'ail, le sel, le persil et la cuillère à café d'huile. Fermez les sachets en papier d'aluminium. Placez-les dans le bol et fermez le robot.

3 Après 15 minutes, retournez-le pour qu'il soit bien doré des deux côtés.

Saumon braisé à la bière

 2 Personnes  20 minutes

INGRÉDIENTS

2 tranches de saumon
2 oignons
125 ml de bière
200 grammes de sucre
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à soupe de persil frais

ÉLABORATION

1 Placez l'oignon avec le sucre et la bière dans la cuvette. Réglez sur le menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Remuez de temps en temps pour que le sucre ne colle pas au fond de la cuvette.

2 Placez les tranches de saumon, ajoutez la sauce, saupoudrez de persil et faites cuire sur le menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Après 5 minutes, retournez les morceaux de saumon pour qu'ils soient dorés des deux côtés.

Viandes



Poulet au bacon et champignons

👤 4 2 Personnes 🕒 25 minutes

INGRÉDIENTS

2 poitrines de poulet	50 ml d'huile d'olive
125 gr de bandes de bacon	Assaisonnement pour poulet rôti ou sel, poivre et curry
200 gr de champignons tranchés	1 cuillère à café de persil
1 petit oignon	50 ml de vin blanc
1 ail	1/2 verre mesureur d'eau

ÉLABORATION

1 Versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 7 minutes.

2 Pendant que l'huile chauffe, coupez l'oignon et l'ail en petits morceaux. Ajoutez à la cuvette et faites frire, en remuant de temps en temps.

3 Coupez les poitrines en cubes de taille moyenne et assaisonnez.

4 Une fois l'oignon et l'ail sautés, ajoutez le bacon, le poulet et les champignons dans la cuvette et , puis ajoutez le vin blanc, le persil et l'eau.

5 Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 15 minutes.

Poulet à la bière

👤 4 Personnes 🕒 65 minutes

INGRÉDIENTS

1 poulet en morceaux	1 cube de bouillon de viande
1 canette de bière 33 cl	100 ml d'huile d'olive
3 oignons	Thym
3 gousses d'ail	Poivre
3 cuillères à soupe de tomates frites	Sel
Farine	

ÉLABORATION

1 Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes. Pendant qu'elle chauffe, hachez l'oignon et l'ail et enrobez le poulet de farine.

2 Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les poulets et faites-les dorer un peu, en les retournant pour qu'ils soient uniformément dorés de tous les côtés. Retirez les morceaux et mettez-les de côté.

3 Si on manque d'huile, on en rajoute un peu et on programme à nouveau le Menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes. Ajoutez l'oignon et l'ail et faites-les revenir en remuant pour les cuire de tous les côtés.

4 Ensuite, ajoutez la tomate, la bière, la passata, le thym et le poulet et programmez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes. Vérifiez que le poulet est cuit et si ce n'est pas le cas, ajoutez 10 minutes de plus.

Poulet aux amandes

👤 2 Personnes 🕒 30 minutes (+1 heure d'attente)

INGRÉDIENTS

2 poitrines de poulet	50 ml d'huile d'olive
1 carotte	1 cuillère à café de gingembre
1 oignon de printemps	100 ml de sauce soja
100 gr d'amandes grillées	1 cuillère à café de sucre
200 ml de bouillon de poulet.	1 cuillère à café de fécule de maïs

ÉLABORATION

1 Commencez par faire mariner le poulet. Coupez les blancs de poulet en dés et recouvrez-les de sauce soja, de sucre et d'un peu de gingembre. Couvrez avec du film alimentaire et laissez mariner au réfrigérateur pendant 1 heure.

2 Puis, versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.

3 Pendant que l'huile chauffe, hachez les oignons nouveaux et les carottes et faites-les sauter dans la cuvette. Une fois les légumes sautés, retirez-les et mettez-les de côté.

4 Lorsque le temps est écoulé, ajoutez les amandes et les légumes. Couvrez avec le bouillon de poulet et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, 13 minutes. Lorsqu'il reste 3 minutes à finir, ajoutez un peu de fécule de maïs dissoute dans de l'eau froide pour l'épaissir.

Poitrines de poulet en sauce au poivre

👤 2 Personnes 🕒 30 minutes

INGRÉDIENTS

2 filets de poitrines de poulet
1 oignon
1 gousse d'ail
Huile d'olive
Poivre noir moulu
Sel
Sauce au poivre

ÉLABORATION

1 Faites chauffer l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.

2 Lorsque l'huile est chaude, ajoutez l'oignon et l'ail hachés jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis ajoutez les blancs de poulet, assaisonnez de sel et de poivre et laissez reposer quelques minutes jusqu'à ce que les blancs soient prêts. Retirez et mettez de côté.

3 Servez les poitrines sur une assiette et arrosez-les de la sauce au poivre.

*Recette de la **sauce au poivre** à la page 40.*

Tarte au poulet et fromage

👤 4 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr de blanc de poulet en filet

60 gr de fromage en tranches

50 gr de fromage Gruyère

100 gr de fromage emmental

250 gr de fromage à tartiner

Origan et poivre au goût

ÉLABORATION

1 Placez du papier d'aluminium sur le fond de la cuvette et couvrez-le avec les filets de poulet. Saupoudrez d'origan et de poivre.

2 Nous les recouvrons d'une base de fromage à tartiner. Recouvrez de fromage en tranches, de gruyère coupé en petits morceaux et enfin d'emmental.

3 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Tarte au jambon et au poulet

👤 4 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

200 gr de jambon serrano ou bacon

200 grammes de jambon York

200 grammes de poitrine de poulet

100 gr de fromage emmental

Origan et poivre le goût

ÉLABORATION

1 Nous avons recouvert la cuvette avec du papier d'aluminium et ensuite nous la couvrons avec les tranches de jambon serrano.

2 Assaisonnez les filets de poitrine avec l'origan et le poivre.

3 Placez une couche de poitrine, une autre de fromage et une autre de jambon dans la cuvette. Placez le fromage sur le dessus et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.



Ailes de poulet au citron

 4 Personnes  30 minutes (+ 2 heures d'attente)

INGRÉDIENTS

500 gr d'ailes hachées
3-4 citrons (le jus)
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
Huile de friture

ÉLABORATION

- 1** Faites mariner les ailes dans un bol avec le citron, le sel et le poivre pendant au moins 2 heures.
- 2** Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu **FRIRE**, température de cuisson 1, durée de 30 minutes
- 3** Lorsque l'huile est chaude, mettez les ailes dans la cuvette et laissez-les bien dorer, plus elles sont dorées, plus elles seront croustillantes.
- 4** Sortez-les et placez-les sur du papier absorbant pour absorber l'excès d'huile et servez.

Ailes de poulet cuites au four

 4 Personnes  50 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr d'ailes de poulet
2 oeufs
Sésame
Poivre
Sel

ÉLABORATION

- 1** Hachez et assaisonnez les ailes avec le poivre, le sel et les graines de sésame, placez-les dans un récipient adapté à la cuvette et mettez-les de côté..
- 2** Battez les œufs et les verser sur les ailes réservées.
- 3** Placez le plat dans la cuvette et réglez sur le menu **FOUR**, température de cuisson 1, durée de 45 minutes.

Poitrines de poulet farcies

👤 4 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

4 filets de poitrine de poulet	4 tranches de fromage havarti
100 gr de raisins secs de corinthe	1 pomme pelée et tranchée
8 pruneaux dénoyautés	4 tranches de jambon York
8 noix	Sel et poivre

ÉLABORATION

- 1 Tartinez chaque filet, salez et poivrez à votre convenance, ajoutez une tranche de fromage, une tranche de jambon, quelques morceaux de pommes, 2 pruneaux, quelques raisins secs de corinthe et 2 noix cassées.
- 2 Faites un rouleau avec chaque filet et pressez bien. Enveloppez dans une feuille d'aluminium.
- 3 Placez la grille dans la cuvette et déposez les petits pains. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.
- 4 Ils peuvent être servis entiers ou coupés en tranches.

Dinde aux oignons et poivrons

👤 4 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 oignon moyen	2 cuillères à soupe de sauce soja
1 poivron vert	50 ml de vin sec de xérès
1 filet de dinde	1 cuillère à soupe de farine
50 ml d'huile d'olive	150 ml d'eau
½ cube de bouillon de boeuf	

ÉLABORATION

- 1 Coupez l'oignon et le poivron en julienne et le steak de surlonge en tranches.
- 2 Pendant ce temps, versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.
- 3 Lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez l'oignon et le poivron et faites-les frire en remuant de temps en temps pour qu'ils ne brûlent pas et dorent de tous les côtés.
- 4 Une fois le temps écoulé, ajoutez le reste des ingrédients et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Préparation en une seule étape : Placez l'oignon et le poivron coupés en julienne, le steak de surlonge coupé en tranches et le reste des ingrédients dans la cuvette et réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

Dinde à l'ail

👤 2 Personnes ⌚ 40 minutes

INGRÉDIENTS

1,5 kg de dinde découpée
8 gousses d'ail
1 feuille de laurier
300 ml de vin de Xérès
Herbes aromatiques:
Brin de romarin et thym frais.
100 ml d'huile d'olive
Sel et poivre noir fraîchement moulu
Persil frais pour Garniture (facultatif)

ÉLABORATION

1 Versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu **FRIRE**, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

2 Pendant que l'huile chauffe, assaisonnez légèrement les morceaux de dinde avec du sel et du poivre. Une fois chaud, ajoutez l'ail non épluché, sans le brûler. Ils doivent être caramélisés afin de servir d'arôme à notre huile. Lorsqu'ils sont mous, après environ 5 minutes, mettez-les de côté.

3 Ajoutez la dinde dans la cuvette avec l'huile parfumée à l'ail, ainsi que la feuille de laurier et les herbes aromatiques. La dinde doit être bien frite, en retournant les morceaux de temps en temps pour s'assurer qu'ils sont bien grillés sur toute leur surface.

4 Ajoutez l'ail réservé et le vin et mettez au menu "Ragoût", température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Le vin doit être presque entièrement consommé.

Ragoût de dinde

👤 4-6 Personnes ⌚ 60 minutes

INGRÉDIENTS

70 ml d'huile
100 gr de poivron rouge ou vert
150 gr de poireau
150 gr de courgettes
2 gousses d'ail
2 carottes
500 gr de pommes de terre
300 gr de dinde en morceaux
2 cuillères à soupe de piment chorricero (facultatif)
1 cube de bouillon de viande
1 feuille de laurier
1 cuillère à soupe de persil
1 pince de cumin en poudre
1 cuillère à café de poivre
2 verres mesureur d'eau

ÉLABORATION

1 Hachez les légumes et mettez-les dans la cuvette avec l'huile. Programmez le menu **FRIRE**, température de cuisson 2, durée de 7 minutes.

2 Ajoutez le reste des ingrédients et l'eau, et réglez le programme sur le menu **Ragoût**, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

Préparation en une seule étape: Hachez les légumes et mettez-les dans la cuvette avec l'huile et les autres ingrédients, puis réglez le programme sur le Menu **vapeur**, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

Poitrines de dinde farcies aux épinards

 2 Personnes  30 minutes

INGRÉDIENTS

2 poitrines de dinde ouvertes comme un livre
75 gr d'épinards
3 fromages écrémés
1 oignon
50 g de margarine végétale
30 ml d'huile
Sel et poivre

ÉLABORATION

- 1 Placez les poitrines ouvertes.
- 2 Hachez les légumes et mélangez-les avec le reste des ingrédients.
- 3 Farcissez les poitrines avec le mélange, fermez-les et fixez-les avec des cure-dents pour éviter qu'elles ne s'ouvrent.
- 4 Mettez-les dans la cuvette et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes. Lorsqu'il reste 5 minutes avant la fin du temps imparti, retournez-les pour qu'ils soient dorés des deux côtés.

Porc croustillant

 4 Personnes  35 minutes

INGRÉDIENTS

500 gr de porc en lanières (porc effiloché)
2 oeufs
Farine
Chapelure
Poivre
Sel
Huile de friture

ÉLABORATION

- 1 Saupoudrez les lanières dans la farine de manière à ce que les deux côtés soient bien enduits.
- 2 Battez les œufs dans un plat avec le sel et le poivre et trempez les filets des deux côtés dans ce mélange. Saupoudrez de chapelure.
- 3 Pendant que nous le préparons, nous introduisons l'huile dans la cuvette et nous programmons le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 30 minutes, quand le compte à rebours commence, nous introduisons les lanières et nous les faisons frire, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



Nuggets

👤 4 Personnes 🕒 30 minutes

INGRÉDIENTS

200-250 gr de poitrine de poulet coupée	2 œufs battus
100 gr de fromage emmental râpé	Chapelure
1 œuf	Huile de friture)
Farine	Poivre
	Sel

ÉLABORATION

- 1** Broyez la poitrine, le fromage, le sel, le poivre et l'œuf. Faites une pâte.
- 2** Nous faisons de petites boules et les aplatissons ensuite avec nos mains pour leur donner la forme de pépites.
- 3** Mettez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 20 minutes. Pendant que l'huile chauffe, enrobez les nuggets de farine, d'œuf et de chapelure, dans cet ordre.
- 4** Quand le temps commence à s'écouler, nous introduisons les nuggets un par un et nous les sortons quand nous voyons qu'ils sont dorés, si nécessaire nous les retournons pour que les deux côtés soient égaux.

Cordon Bleu

👤 4 Personnes 🕒 35 minutes

INGRÉDIENTS

4 poitrines de poulet	Farine
4 tranches de fromage	Chapelure
4 tranches de jambon York	Sel
2 oeufs battus	Huile de friture

ÉLABORATION

- 1** On ouvre les poitrines en deux, on met 1 tranche de fromage et 1 tranche de jambon York dans chacune, on ferme les poitrines.
- 2** Ajoutez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.
- 3** Pendant que l'huile chauffe, enrobez les poitrines farcies dans la farine, puis dans l'œuf battu et enfin dans la chapelure.
- 4** Quand le temps commence à s'écouler, nous introduisons les poitrines une par une et les sortons quand nous voyons qu'elles sont dorées. Si nécessaire, nous les retournons pour que les deux côtés soient égaux.

Hamburgers

👤 4 Personnes 🕒 10 minutes

INGRÉDIENTS

4 hamburgers Huile

ÉLABORATION

1 Versez quelques gouttes d'huile dans la cuvette et réglez le programme sur le MENU GRILL, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Placez les hamburgers dans la cuvette et lorsqu'ils sont dorés, retournez-les pour les finir.

Hamburgers aux légumes

👤 4 Personnes 🕒 40 minutes

INGRÉDIENTS

500 viande hachée	1 oignon de printemps	2 carottes
1 courgette	1 poireaux	2 œufs
		Sel
		Huile de friture

ÉLABORATION

1 Hachez bien tous les légumes, ajoutez la viande, les œufs et le sel. Pétrissez tous les ingrédients ensemble et laissez reposer pendant quelques minutes.

2 Faites chauffer l'huile et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

3 On fait 8-10 boules avec la pâte et on les aplatit. On les met dans l'huile et on les fait frire.

Filets russes

👤 4 Personnes 🕒 40 minutes

INGRÉDIENTS

125 gr de chapelure
500 gr de veau haché
125 ml de lait
1 oeuf battu
20 gr de graines de sésame
1 gousse d'ail émincée
1 cuillère à café de persil haché
125 ml d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de sauce soja
1 cuillère à café de poivre
Huile de friture

ÉLABORATION

1 Bien pétrir tous les ingrédients sauf une partie du pain et laissez reposer quelques minutes.

2 Faites chauffer l'huile en programmant le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

3 On fait 8 boules avec la pâte, on les aplatit et on les roule dans le pain. Nous les mettons dans l'huile chaude et les faisons frire, en les retournant si nécessaire.

Schnitzel (filets de veau)

👤 4 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

4 filets de veau de lait dans des morceaux d'un pouce d'épaisseur
2 oeufs
Farine
Chapelure
Sel
Poivre
Huile de friture

ÉLABORATION

- 1 Martelez la viande avec un maillet des deux côtés pour l'attendrir.
- 2 Saupoudrez la viande dans la farine de manière à ce que les deux côtés soient bien enduits.
- 3 Battez les œufs dans un plat avec le sel et le poivre et trempez les filets des deux côtés dans ce mélange. Saupoudrez la chapelure sur les filets, sans les comprimer.
- 4 Pendant que nous nous préparons, mettez de l'huile dans la cuvette et programmez le Menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 30 minutes, lorsque le temps commence à décompter, introduisez les filets un par un, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ragoût de bœuf

👤 4-6 Personnes ⌚ 55 minutes

INGRÉDIENTS

300 gr d'oignon émincé	500 gr de pommes de terre en morceaux
2 gousses d'ail, hachées	1 cuillère à café de sel
75 ml d'huile d'olive	1 pincée de poivre
1 cuillère à soupe de farine	1 pincée de muscade
800 gr de boeuf en morceaux	1 clou de girofle
130 gr de carotte tranchée	70 ml de vin
	350 ml d'eau

ÉLABORATION

- 1 Placez l'oignon, l'ail haché et l'huile dans la cuvette. Programmez le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 7 minutes, en remuant de temps en temps.
- 2 Ajoutez le reste des ingrédients et réglez sur le menu "Ragoût", température de cuisson 1, durée de 45 minutes.

Préparation en une seule étape: ajoutez tous les ingrédients et programmez le Menu "Ragoût", température de cuisson 1, durée de 45 minutes.

Steak de surlonge au vin

👤 4-6 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

250 ml de vin blanc
½ oignon
1 carotte
1 morceau de céleri
1 poireau
1 feuille de laurier
250 gr de pruneaux
200 ml d'eau

ÉLABORATION

- 1 Coupez les légumes en morceaux.
- 2 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

Steak de surlonge à la sauce Roquefort

👤 4 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

1 steak de surlonge tranché	<i>Pour la sauce roquefort:</i> 200 gr de fromage roquefort
Huile d'olive	2 oeufs
Sel	400 gr de crème liquide, lait concentré ou lait
Poivre noir moulu	Poivre

ÉLABORATION

- 1 Faites chauffer un filet d'huile dans la cuvette et réglez sur le menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 15 minutes.
- 2 Lorsque l'huile est chaude, ajoutez les tranches de surlonge, salez et poivrez et laissez reposer quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient prêtes. Retirez et mettez de côté. Essayez de le garder au chaud.
- 3 Servez avec une sauce au roquefort.

*Recette de la **sauce au poivre** à la page 40.*

Viande en sauce

👤 4 Personnes ⌚ 65 minutes

INGRÉDIENTS

500 grammes de viande à cuire en morceaux

1 gros oignon

¼ poivron rouge

1 gousse d'ail

100 ml de sauce tomate

50 ml d'huile d'olive

Sel et poivre

150 ml d'eau

ÉLABORATION

- 1** Coupez le poivron en morceaux de taille moyenne. Hachez la gousse d'ail et coupez l'oignon en julienne.
- 2** Versez l'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 15 minutes.
- 3** Lorsque le temps commence à s'écouler, ajoutez l'oignon et l'ail et faites-les frire en remuant pour qu'ils ne collent pas. Après environ 5 minutes, ajoutez le poivre puis la viande lorsqu'il reste environ 5 minutes. Remuez pour que ça ne colle pas et que tout soit frit uniformément.
- 4** Ajoutez la tomate, l'eau, le sel et le poivre selon votre goût. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 45 minutes.



Masse

Pain au lait

👤 9-10 Personnes ⌚ 35 minutes (+ 45 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

400 gr de farine de force	Une pincée de sel
200 ml de lait entier	1 jaune d'œuf fouetté, pour brosser les petits pains
1 œuf moyen	Graines de sésame
20 gr d'huile d'olive	
15 gr de levure fraîche	

ÉLABORATION

1 Mélangez bien tous les ingrédients et pétrissez. Formez une boule et laissez-la doubler de volume, couverte d'un linge et à l'abri des courants d'air, pendant 45 minutes.

2 Formez 9 à 10 petites boules. Recouvrez la plaque de cuisson de papier sulfurisé.

3 Avant de les placer dans la cuvette, badigeonnez-les de jaune d'œuf et saupoudrez-les de graines de sésame (facultatif). Placez les boules de pain dans la cuvette, mais pas trop près les unes des autres car elles vont grossir.

4 Préparez deux lots de petits pains. Réglez sur le menu FOUR, la température de cuisson 1, durée de 20 minutes, retournez-les et mettez-les encore 10 minutes pour qu'ils dorent des deux côtés.

5 Retirez le pain et laissez-le refroidir.

Pain de base (Pain de miché)

👤 6-8 Personnes ⌚ 95 minutes (+ 45 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

250 ml d'eau
15 ml d'huile d'olive
25 gr de levure fraîche
500 gr de farine
1 cuillère à café de sucre
2 cuillères à café de sel

ÉLABORATION

1 Mélangez tous les ingrédients pour former une pâte homogène, en pétrissant pour la rendre ferme.

2 Placez-les dans la cuvette, préalablement graissé avec du beurre, et laissez reposer dans un endroit chaud pendant au moins une demi-heure.

3 Mettez la cuvette en place et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 90 minutes.

REMARQUE: si vous voulez qu'il soit bien doré des deux côtés, retournez le pain 15 minutes avant la fin du temps de cuisson.



Pains briochés aux oignons

👤 4-6 Personnes ⌚ 55 minutes

INGRÉDIENTS

150 gr d'oignon	350 gr de farine
50 ml d'huile	1 pincée de bicarbonate de soude
1 yaourt nature	
1 pincée de thym moulu	
1 pincée de sel marin	
1 pincée de sucre	

ÉLABORATION

- 1 Epluchez et hachez l'oignon.
- 2 Ajouter au reste des ingrédients et bien pétrir.
- 3 Faites de petites boules avec la pâte et placez-les dans la plaque de cuisson, préalablement recouverte de papier sulfurisé. Réglez sur le Menu Four, température de cuisson 1, durée de 30 minutes, retournez-les et réglez sur le Menu Four, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

REMARQUE: Si cela ne va pas bien, nous ferons 2 lots de petits pains (brioches).

Pain méditerranéen

👤 6 Personnes ⌚ 95 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

250 ml d'eau	2 cuillères à café de sel
15 ml d'huile d'olive	1 poignée de câpres
25 gr de levure fraîche	10-15 olives en petits morceaux
500 gr de farine	
1 cuillère à café de sucre	60 g de bacon en dés

ÉLABORATION

- 1 Mélangez tous les ingrédients de la pâte (eau, huile, levure, farine, sucre et sel) jusqu'à obtenir une pâte homogène, en pétrissant pour lui donner du corps.
- 2 Ajoutez et mélangez le reste des ingrédients.
- 3 Placez-les dans le moule, préalablement graissé avec du beurre, et laissez reposer dans un endroit chaud pendant au moins une demi-heure.
- 4 Mettez la cuvette en place et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 90 minutes. Quand il reste 20 minutes, on peut le retourner pour qu'il soit doré des deux côtés.

NOTE: Si vous faites des petits pains individuels, le temps de cuisson sera réduit à 80 minutes.

Pain aux graines

👤 6-8 Personnes ⌚ 95 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

250 ml d'eau	2 cuillères à café de sel
15 ml d'huile d'olive	100 gr de graines épluchées
25 gr de levure fraîche	
500 gr de farine	
1 cuillère à café de sucre	

ÉLABORATION

1 Mélangez tous les ingrédients pour former une pâte homogène, bien pétrir pour la rendre ferme. Mettez de côté quelques graines pour décorer.

2 Placez-les dans la cuvette, préalablement graissée avec du beurre, et laissez reposer dans un endroit chaud pendant au moins une demi-heure.

3 Placez la cuvette dans le robot, décorez la pâte avec les graines réservées et réglez sur le menu Four, température de cuisson 1, durée de 90 minutes.

Pain aux graines de pavot et de sésame

👤 6-8 Personnes ⌚ 95 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

250 ml d'eau	2 cuillères à café de sel
15 ml d'huile d'olive	Graines de pavot
25 gr de levure fraîche	Graines de sésame
500 gr de farine	
1 cuillère à café de sucre	

ÉLABORATION

1 Mélangez tous les ingrédients pour former une pâte homogène, en pétrissant pour la rendre ferme. Mettez de côté quelques graines de pavot et de sésame pour la décoration.

2 Placez-les dans la cuvette, préalablement graissée avec du beurre, et laissez reposer dans un endroit chaud pendant au moins une demi-heure.

3 Placez la cuvette dans le robot, décorez la pâte avec les graines de pavot et les graines de sésame réservées et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 90 minutes.

Pain sans gluten pour coeliaques

👤 4 Personnes ⌚ 55 minutes

INGRÉDIENTS

250 ml de lait
25 ml d'huile de tournesol
2 oeufs
350 gr de farine sans gluten
25 gr de levure fraîche sans gluten
1 cuillère à café de sel

ÉLABORATION

- 1** Fouettez ensemble le lait, les œufs et l'huile.
- 2** Ajoutez le reste des ingrédients et pétrissez.
- 3** Mettez la pâte dans un récipient graissé et fariné et placez-la dans la cuvette. Programmez le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.
- 4** Piquez pour vérifier qu'il est prêt. Laissez refroidir légèrement, démoulez et laissez refroidir avant de servir.

REMARQUE: On peut le faire directement dans le moule fariné et graissé, en faisant attention au démoulage, pour que le pain ne se casse pas.

Gâteaux à l'huile

👤 6 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

1 oeuf	125 ml d'huile de tournesol
225 ml de lait	1 cuillère à café de levure
2 cuillères à soupe de sucre	1 cuillère à café de sel
10 cuillères à soupe de farine	Huile de friture

ÉLABORATION

- 1** Fouettez tous les ingrédients ensemble.
- 2** Pendant que vous fouettez, préchauffez la cuvette contenant l'huile en programmant le menu FRIRE, température de cuisson 3, durée de 20 minutes.
- 3** À l'aide d'une cuillère, versez une quantité suffisante du mélange pour former une crêpe.
- 4** Quand elle commence à dorer, retournez-la et attendez que l'autre côté dore.
- 5** Répétez l'opération autant de fois que nécessaire, en maintenant toujours le menu FRIRE, température de cuisson 3.

Hornazo salmantino (Tourte à la viande espagnole)

👤 8 Personnes 🕒 75 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

50 ml d'eau	25 gr de levure fraîche	100 gr de chorizo
50 ml de vin blanc	1 oeuf (et un autre oeuf à peindre)	100 gr de jambon
50 gr de saindoux	325 gr de farine	1 œuf dur
50 ml d'huile d'olive	1 cuillère à soupe de sel	
1 pincée de sucre	100 gr de filet mignon ou bacon frais	

ÉLABORATION

- 1 Préparez la pâte en mélangeant d'abord l'eau, le vin, le beurre, l'huile d'olive et une pincée de sucre. Ajoutez la levure émiettée, l'œuf, la farine et le sel et pétrissez. Formez une boule et laissez-la reposer dans un bol recouvert d'un linge pendant 30 minutes.
- 2 Après ce temps, nous divisons la pâte en deux moitiés, une moitié que nous utiliserons et l'autre moitié que nous pouvons utiliser ou congeler pour l'utiliser à un autre moment.
- 3 Divisez l'une des moitiés en 2 et étalez l'une des pâtes avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, formez un cercle de la taille du bol et placez-le sur une feuille de papier sulfurisé.
- 4 Remplissez avec le reste des ingrédients, l'échine, le chorizo, le jambon et l'œuf, le tout haché.
- 5 Ensuite, étalez l'autre partie de la pâte et recouvrez le mélange. Scellez les bords et placez-les dans la cuvette. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 60 minutes.
- 6 Si nous voulons qu'il soit bien doré des deux côtés, nous pouvons le retourner et le faire cuire pendant 10 minutes supplémentaires.

Empanada (petit chausson en pâte feuilletée)

👤 4 Personnes 🕒 60 minutes (+15 temps d'attente)

INGRÉDIENTS

Pour la pâte:

50 ml d'eau
50 ml d'huile
50 cl de vin blanc
1 oeuf
3 cuillères à soupe de beurre

1 noix de levure pressée

1 cuillère à café de sel

450 gr de farine

1 pincée de sucre.

Pour la garniture:

100 gr d'oignon
100 gr de poivrons rouges
75 gr de poivrons verts
2 petites boîtes de thon, égoutté
1 gousse d'ail
1 tomate rouge
Sel
1 oeuf battu pour peindre la pâte

ÉLABORATION

1 On mélange tous les ingrédients de la pâte, on forme une boule et on la laisse reposer au réfrigérateur pendant environ 15 minutes.

2 Après ce temps, nous divisons la pâte en deux moitiés, une moitié que nous utiliserons et l'autre moitié que nous pouvons utiliser ou congeler pour l'utiliser à un autre moment.

3 Pendant que nous attendons, coupez tous les légumes et mélangez-les.

4 Une fois le temps écoulé, divisez la pâte en deux parties, étalez-en une sur du papier sulfurisé jusqu'à ce qu'elle soit très fine, de la taille de la cuvette.

5 Déposez la garniture sur la pâte et couvrez avec l'autre pâte, également bien étalée, roulez les bords et humidifiez avec un peu d'eau pour qu'elle ne se détache pas à la cuisson. Sur le dessus, nous mettons quelques bandes, également humidifiées, et nous piquons la tarte. Puis badigeonnez d'œuf.

6 Placez la tarte sur la grille et mettez-la dans la cuvette, réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 55 minutes.

Empanadas au poulet crémeux

👤 6 Personnes ⌚ 70 minutes

INGRÉDIENTS

32 gaufrettes de empanadillas	Noix de muscade
½ kilo de cuisses de poulet désossées	50 gr de raisins secs
350 ml de lait	1 feuille de laurier
100 gr de farine	Poivre blanc
50 g de beurre	Sel

ÉLABORATION

- 1 Mélangez au fouet le lait, la farine et le beurre.
- 2 Mettez le poulet, coupé en petits morceaux, dans la cuvette avec le mélange, les raisins secs, la feuille de laurier et assaisonnez avec du sel et du poivre. Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.
- 3 Pour assembler les empanadas, placez une gaufrette, puis la garniture et recouvrir d'une autre gaufrette, les sceller en humidifiant le pouce et en pressant les extrémités, de façon à ce qu'elles soient rondes.
- 4 Placez-les au fond de la cuvette et faites-les cuire dans le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 20 minutes. Pour les faire dorer des deux côtés, retournez-les et réglez sur le Menu Four, température de cuisson 1, durée de 15 minutes.

Empanadas à la ratatouille

👤 4 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

16 gaufrettes de empanadillas
200 gr de "pisto" manchois
Huile de friture

ÉLABORATION

- 1 Versez beaucoup d'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.
- 2 Pendant que l'huile chauffe, remplissez les gaufrettes de empanadillas. Fermez-les en humidifiant le bord et en appuyant avec une fourchette.
- 3 Placez les pâtés dans la poêle et faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirez et laissez égoutter sur du papier absorbant pour absorber l'excès d'huile.

*Recette de **pisto manchego** ("pisto" manchois) à la page 46*

Pâtés au thon et aux oignons

👤 4 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

16 gaufrettes de empanadillas	1 cuillère à café de sel
1 oignon haché	50 ml d'huile d'olive
2 boîtes de thon égouttées	Huile de friture
100 ml de tomates broyées	

ÉLABORATION

1 Versez l'huile d'olive dans la cuvette, réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 2, durée de 10 minutes.

2 Lorsque l'huile est chaude, ajoutez l'oignon et remuez-le de temps en temps pour qu'il ne colle pas. Après 3 ou 4 minutes, ajoutez le thon, la tomate et le sel. Remuez de temps en temps. Retirez et mettez de côté. Nettoyez la cuvette.

3 Versez beaucoup d'huile dans la cuvette et réglez sur le menu FRIRE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.

4 Pendant que l'huile chauffe, remplissez les gaufrettes de pâte avec le mélange réservé. Fermez les gaufrettes en mouillant le pouce et en pressant les extrémités avec une fourchette.

5 Placez les pâtés dans la cuvette et faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Retirez et laissez égoutter sur du papier absorbant pour absorber l'huile.

Pizza au jambon et au fromage

👤 2-4 Personnes ⌚ 45 minutes

INGRÉDIENTS

<i>Pour la pâte (2 bases) :</i>	<i>Pour la garniture :</i>
100 ml de lait	2 cuillères à soupe de tomates frites
100 ml d'eau	200 gr de fromage mozzarella
50 ml d'huile d'olive	1 pincée d'origan
1 cuillère à café de sel	1 une pincée de poivre noir
20 gr de levure pressée	
400 gr de farine	

ÉLABORATION

1 Préparez la pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas.

2 Pour préparer la garniture, ajoutez la tomate, le fromage et le reste des ingrédients de la garniture répartis comme vous le souhaitez.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez le four sur le menu FOUR, température 1, durée de 40 minutes.



Pizza aux champignons et bacon

👤 2-4 Personnes 🕒 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases):

100 ml de lait

100 ml d'eau

50 ml d'huile d'olive

1 cuillère à café de sel

20 gr de levure pressée

400 gr de farine

Pour la garniture:

2 cuillères à soupe de tomates frites

200 gr de fromage mozzarella

1 pincée d'origan

100 gr de bacon en bandes

50 gr de champignons laminés

50 gr d'oignons coupé

ÉLABORATION

1 Préparez une pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas.

2 Préparez la garniture. Mettez la tomate, le fromage, l'origan, l'oignon, les champignons et enfin le bacon.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Pizza carbonara

👤 2-4 Personnes 🕒 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases) :

100 ml de lait

100 ml d'eau

50 ml d'huile d'olive

1 cuillère à café de sel

20 gr de levure pressée

400 gr de farine

Pour la garniture:

2 cuillères à soupe de tomates frites

1 pincée d'origan

1 pincée de poivre

100 gr fromage mozzarella

100 gr de bacon

50 gr fromage parmesan

100 ml de crème liquide

ÉLABORATION

1 Préparez une pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas..

2 Ajouter la tomate, la mozzarella, l'origan et le poivre, puis la crème, le bacon et le parmesan.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Pizza manchega

👤 2-4 Personnes 🕒 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases):

100 ml de lait

100 ml d'eau

50 ml d'huile d'olive

1 cuillère à café de sel

20 gr de levure pressée

400 gr de farine

Pour la garniture:

2 cuillères à soupe de tomates frites

100 gr de fromage manchego en bandes

1 pincée d'origan

100 gr de chorizo en tranches

1 boîte d'olives noires

ÉLABORATION

1 Preparamos una masa mezclando la leche, el agua, el aceite, la harina y la levadura. Añadimos un poquito de sal, dividimos en dos mitades y amasamos sobre papel de horno hasta lograr una masa fina. Podemos guardar la otra mitad en el congelador o amasar la otra mitad para hacer 2 pizzas.

2 Preparamos el relleno. Ponemos el tomate, el orégano, el chorizo, las aceitunas y el queso, en este orden.

3 Colocamos la pizza en la cubeta, (sin retirar el papel). Programamos el Menú HORNO, temperatura de cocción 1, 40 minutos.

Pizza végétarienne

👤 2-4 Personnes 🕒 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases):

100 ml de lait

100 ml d'eau

50 ml d'huile d'olive

1 cuillère à café de sel

20 gr de levure pressée

400 gr de farine

Pour la garniture :

2 cuillères à soupe de tomate

1 pincée d'origan

1 petit oignon

1 morceau de poivron vert

1 morceau poivron rouge

½ courgette

100 g de fromage râpé

Feuilles de sel et de basilic

ÉLABORATION

1 Préparez une pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas.

2 Pour préparer la garniture, ajoutez la tomate, l'origan, les légumes hachés selon votre goût, avec une pincée de sel, le fromage et les feuilles de basilic.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Pizza au saumon et aux crevettes

👤 2-4 Personnes 🕒 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases):

100 ml de lait

100 ml d'eau

50 ml d'huile d'olive

1 cuillère à café de sel

20 gr de levure pressée

400 gr de farine

Pour la garniture :

2 cuillères à soupe de tomates frites

1 pincée d'origan

150 gr de fromage

100 grammes de saumon fumé

100 grammes de crevettes

ÉLABORATION

1 Préparez une pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas.

2 Pour préparer la garniture, ajoutez la tomate, l'origan, les crevettes, le saumon et recouvrez de fromage.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Pizza 4 fromages

👤 2-4 Personnes 🕒 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases):

100 ml de lait

100 ml d'eau

50 ml d'huile d'olive

1 cuillère à café de sel

20 gr de levure pressée

400 gr de farine

Pour la garniture:

2 cuillères à soupe de tomates

1 pincée d'origan

100 gr fromage mozzarella

50 gr de fromage gouda

50 gr fromage parmesan

50 gr fromage cheddar

Quelques morceaux de roquefort (facultatif)

ÉLABORATION

1 Préparez une pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas.

2 Préparez la garniture. Ajouter la tomate, l'origan et les fromages.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Pizza au jambon serrano, roquette et parmesan

👤 2-4 Personnes 🕒 45 minutes

INGRÉDIENTS

Pour la pâte (2 bases):

100 ml de lait

100 ml d'eau

50 ml d'huile d'olive

1 cuillère à café de sel

20 gr de levure pressée

400 gr de farine

Pour la garniture:

2 cuillères à soupe de tomates frites

1 pincée d'origan

100 gr de fromage parmesan

100 grammes de jambon serrano

Feuilles de roquette

1 filet d'huile d'olive

ÉLABORATION

1 Préparez une pâte en mélangeant le lait, l'eau, l'huile, la farine et la levure. Ajoutez un peu de sel, divisez en deux moitiés et pétrissez sur du papier sulfurisé jusqu'à obtenir une pâte fine. On peut garder l'autre moitié au congélateur ou la pétrir pour faire 2 pizzas.

2 Pour préparer la garniture, ajoutez la tomate et l'origan comme base, le fromage, le jambon, et terminez par un filet d'huile et les feuilles de roquette qui recouvrent la pizza.

3 Placez la pizza dans la cuvette (sans retirer le papier). Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.



Pancakes

👤 4 Personnes ⏱ 30 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

2 oeufs	3 cuillères à café de levure
200 gr de farine	Extrait de vanille ou sucre vanillé
200 ml de lait entier	Une pincée de sel
1 cuillère à soupe d'huile douce	Beurre pour étaler la cuvette
1 cuillère de sucre	

ÉLABORATION

- 1 Mélangez bien tous les ingrédients et laissez reposer pendant une demi-heure.
- 2 Mettez un peu de beurre dans la cuvette et réglez sur le Menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.
- 3 Quand il est chaud, ajoutez 3 ou 4 cuillerées du mélange. Après 2 ou 3 minutes, nous le retournons et le laissons encore 2 minutes, puis nous le retirons.
- 4 Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

REMARQUE: Les crêpes sont dodues, elles doivent être moelleuses.

Crêpes

👤 6 Personnes ⏱ 30 minutes (+ 30 minutes d'attente)

INGRÉDIENTS

250 gr de farine
500 ml de lait
2 oeufs
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sucre
1 pincée de sel
Beurre pour étaler la cuvette

ÉLABORATION

- 1 Battez bien tous les ingrédients et laissez reposer le mélange pendant au moins une demi-heure.
- 2 Mettez un peu de beurre dans la cuvette et réglez sur le Menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.
- 3 Lorsqu'il est chaud, versez 2 cuillerées du mélange. Après 2 minutes, nous le retournons et le laissons encore 2 minutes, puis nous le retirons.
- 4 Répétez l'opération avec le reste de la pâte.

Desserts et sucreries



Compote de poires

👤 4 Personnes 🕒 35 minutes

INGRÉDIENTS

5 poires, pelées, nettoyées et coupées en morceaux
250 ml d'eau
125 gr de sucre
Poudre de cannelle
Quelques gouttes de citron

ÉLABORATION

1 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes. Remuez, laissez refroidir et servez .

Compote de pommes

👤 4 Personnes 🕒 35 minutes

INGRÉDIENTS

4 pommes moyennes pelées, nettoyées et coupées
250 ml d'eau
100 grammes de sucre
Poudre de cannelle
Quelques gouttes de citron

ÉLABORATION

1 Mettez tous les ingrédients dans la cuvette et réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

2 Remuez, laissez refroidir et servez.

Compote d'hiver

👤 4 Personnes 🕒 35 minutes

INGRÉDIENTS

4 pommes moyennes, pelées, nettoyées et coupées
250 ml d'eau
100 grammes de sucre
Poudre de cannelle
Quelques gouttes de citron
50 g de raisins secs
100 gr de noix hachées
100 ml de vin doux ou de rhum
1 pot de crème fouettée sucrée

ÉLABORATION

1 Ajoutez les pommes, l'eau, le sucre, la cannelle et le citron dans la cuvette et programmez le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

2 Lorsque le temps est écoulé, ajoutez le vin doux et remuez bien. Laissez refroidir.

3 Ajoutez les sultanes et les noix et mélangez.

4 Servez dans des verres et garnissez de crème fouettée.



Pommes à la cannelle et à la vanille

👤 4 Personnes ⌚ 45 minutes

INGRÉDIENTS

4 petites pommes
4 bâtons de cannelle
2 gousses de vanille
Sucre

ÉLABORATION

- 1** Épépinez les pommes et placez-les dans la cuvette.
- 2** Ajoutez quelques cuillères de sucre à l'intérieur des pommes. Enfoncez le bâton de cannelle et la vanille dans le sucre (divisez les gousses en deux pour en avoir assez pour quatre pommes).
- 3** Réglez le menu DESSERT, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.

Riz au lait

👤 4-6 Personnes ⌚ 20 minutes

INGRÉDIENTS

1 litre de lait
1 tasse à mesurer de riz
1 verre doseur de sucre
Zeste du citron.
1 bâton de cannelle
Poudre de cannelle

ÉLABORATION

1 Mettez le lait, le riz, le bâton de cannelle et le zeste de citron dans la cuvette. Remuez et réglez sur le menu ragoût, température de cuisson 2, durée de 8 minutes.

2 Ouvrez le robot, ajoutez le sucre, remuez bien et programmez, menu Ragoût, température de cuisson 2, durée de 8 minutes.

3 Et maintenant c'est prêt, bien qu'il puisse sembler un peu liquide, quand il refroidit il prend du corps et devient très crémeux.

4 Servez dans les récipients de votre choix, saupoudrez d'un peu de cannelle en poudre et laissez refroidir.

Crème pâtissière

👤 6 Personnes ⌚ 10 minutes (+ 2 heures d'attente)

INGRÉDIENTS

6 jaunes d'œufs ou 3 œufs
600 ml de lait
130 gr de sucre
Le zeste d'1 citron
1 cuillère à café de sucre vanillé
1 bâton de cannelle
6 biscuits Maria
Poudre de cannelle

ÉLABORATION

1 Mettez le lait, le sucre, le zeste de citron et le bâton de cannelle dans la cuvette. Remuez bien.

2 Battez les jaunes d'œufs et ajoutez-les au reste des ingrédients, en mélangeant pour bien intégrer les ingrédients. Réglez sur le Menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 10 minutes. Remuez pour qu'il n'y ait pas de grumeaux.

3 Placez un biscuit Maria dans chaque bol et versez le mélange de crème pâtissière dans chacun d'eux. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant au moins deux heures. Avant de servir, saupoudrez de cannelle en poudre.

Flan

👤 8 Personnes 🕒 25 minutes

INGRÉDIENTS

4 œufs
120 g sucre
500 ml de lait
Caramel liquide pour la base
1 trait de liqueur (facultatif)
Eau pour le bain-marie

ÉLABORATION

- 1** Mettez le caramel liquide dans un moule en aluminium qui s'adapte à l'intérieur de la cuvette.
- 2** Fouettez tous les ingrédients ensemble et mettez-les dans un moule qui s'adapte à la cuvette.
- 3** Placez la grille dans la cuvette, ajoutez l'eau et insérez le moule, l'eau doit couvrir à moitié. Faites cuire au bain-marie au bain-marie, en réglant sur le menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.
- 4** Laissez reposer un moment pour ne pas brûler et quand il est froid, mettez-le au réfrigérateur.

Flan de grand-mère

👤 6 Personnes 🕒 10 minutes (+ 2 heures d'attente)

INGRÉDIENTS

450 gr de lait concentré
Lait (1 mesure de la boîte de lait condensé, soit environ 500 ml)
4 œufs entiers
Caramel liquide pour la base ou sucre torréfié
Eau pour le bain-marie

ÉLABORATION

- 1** Fouettez bien tous les ingrédients, mettez le caramel dans un moule à flan, ajoutez le mélange.
- 2** Mettez la grille dans le moule, arrosez et mettez le moule à flan (eau pour couvrir à moitié ou un peu plus). Réglez sur le menu RAGOÛT, température de cuisson 2, durée de 8 minutes.
- 3** Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur pendant environ deux heures pour qu'il finisse de cailler.



Flan au café

👤 8 Personnes ⌚ 25 minutes

INGRÉDIENTS

4 œufs
120 gr de sucre
500 ml de lait
125 ml de café
Caramel liquide pour la base
Eau pour le bain-marie

ÉLABORATION

- 1 Mettez le caramel liquide dans un moule en aluminium qui s'adapte à l'intérieur de la cuvette.
- 2 Fouettez tous les ingrédients ensemble et mettez-les dans un moule qui s'adapte à la cuvette.
- 3 Placez la grille dans la cuvette, ajoutez l'eau et insérez le moule, l'eau doit couvrir à moitié. Faites cuire au bain-marie au bain-marie, en réglant sur le menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.
- 4 Laissez reposer un moment pour ne pas brûler et quand il est froid, mettez-le au réfrigérateur.

Tocino de cielo

👤 8-10 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

5 jaunes d'œufs
2 œufs
275 g de sucre
175 g d'eau
Caramel liquide pour la base Eau pour le bain-marie

ÉLABORATION

- 1 Préparez le sirop en mélangeant l'eau et le sucre.
- 2 Caramélisez le moule et mettez de côté.
- 3 Battez les œufs avec les jaunes d'œufs et ajoutez le sirop tout en continuant à battre. Versez le mélange dans un moule qui s'adapte à la cuvette.
- 4 Placez la grille dans la cuvette, ajoutez l'eau et insérez le moule, l'eau doit couvrir à moitié. Faites cuire au bain-marie au bain-marie, en réglant sur le menu RAGOÛT, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.
- 5 On attend qu'il refroidisse un peu avant de le sortir du moule et on le laisse refroidir au réfrigérateur.

NOTE: Ce dessert est meilleur lorsqu'il est servi pendant la nuit.

Dessert caillé

👤 8 Personnes ⌚ 35 minutes (+ 3 heures en veille)

INGRÉDIENTS

300 gr de crème fouettée
200 gr de lait entier
100 grammes de sucre
2 sachets de poudre de lait caillé
Confiture de fraises ou de framboises, pour décorer

ÉLABORATION

- 1** Mélangez au fouet tous les ingrédients, sauf la confiture.
- 2** Versez dans un moule, ou dans plusieurs moules individuels, placez la grille dans la cuvette et l'eau, de manière à ce qu'elle atteigne la moitié du moule, mettez-la dans la cuvette et programmez le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.
- 3** Laissez refroidir, retirez du moule et placez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures.
- 4** Servez, démoulez et recouvrez de confiture, selon le goût.

Crème de chocolat blanc

👤 8 Personnes ⌚ 35 minutes (+ 3 heures en veille)

INGRÉDIENTS

1 sachet de caillebotte
500 ml de crème
½ verre doseur de lait
5 cuillères à soupe de sucre
150 gr de chocolat blanc

ÉLABORATION

- 1** Diluez le sachet de lait caillé (caillebotte) dans un demi-verre de lait et réservez. Chauffez la crème avec le sucre et le chocolat blanc, en petits morceaux ou râpé, et réglez la sur le Ragoût, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.
- 2** Remuez pour faire fondre le chocolat, une fois qu'il commence à bouillir, ajoutez le lait avec le lait caillé et ramenez le tout à ébullition. Remuez bien jusqu'à ce que vous puissiez voir que tout a été intégré et que la crème est légère, pas épaisse.
- 3** Même si le temps n'est pas encore écoulé, versez-le dans des petits pots et laissez-le refroidir.
- 4** Placez au réfrigérateur pendant au moins 3 heures pour lui donner de la consistance.

Quesada (typique du nord de l'Espagne)

👤 6 Personnes ⌚ 45 minutes

INGRÉDIENTS

1 yaourt nature
3 oeufs
5 fromages en portions
100 gr de crème liquide
2 verres (du yaourt) de lait
1,5 verres (du yaourt) de sucre
1 verre (de yaourt) de farine
Un peu de beurre et de farine pour graisser la cuvette

ELABORACIÓN

- 1 Mélangez tous les ingrédients dans un grand bol et fouettez jusqu'à l'obtention d'une masse homogène.
- 2 Graissez le moule avec du beurre et saupoudrez-le de farine. Versez-y tout le mélange et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.
- 3 Démoulez à froid.

Pudding au lait concentré

👤 6 Personnes ⌚ 10 minutes (+ 2 heures en veille)

INGRÉDIENTS

450 gr de lait concentré
Lait (1 mesure de la boîte de lait condensé, soit environ 500 ml)
4 œufs entiers
2-4 muffins (selon la taille)
Caramel liquide
Eau pour le bain-marie

ELABORACIÓN

- 1 Fouettez bien le lait condensé, le lait et les œufs, ajoutez les muffins émiettés.
- 2 Mettez le caramel dans un moule à flan, ajoutez le mélange.
- 3 Mettez la grille dans le moule, arrosez et mettez le moule à flan dedans (l'eau doit couvrir la moitié du moule). Réglez sur le menu Ragoût, température de cuisson 2, durée de 8 minutes.
- 4 Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur pour faire durcir.

Panna cotta

👤 6 Personnes ⌚ 30 minutes (+ 3 heures en veille)

INGRÉDIENTS

400 ml de crème fouettée
200 ml de lait entier
100 gr de sucre
10 gr de sucre vanillé
4 feuilles de gélatine neutre

ELABORACIÓN

1 Faites tremper la gélatine dans un plat d'eau froide pendant 5 à 10 minutes.

2 Ensuite, égouttez-le et battez-le avec tous les ingrédients. Versez le mélange dans le moule.

3 Nous cuisons au bain-marie dans le Robot, pour cela nous programmons le menu ragoût, température de cuisson 1, durée de 20 minutes, nous mettons la grille du four sur le plateau et remplissons d'eau et introduisons le moule, en amenant l'eau à moitié.

4 Laissez refroidir et mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 3-4 heures pour laisser cailler.

NOTE: Vous pouvez le garnir de fruits de la forêt

Tarte au citron

👤 8 Personnes ⌚ 20 minutes (+ 3 heures en veille)

INGRÉDIENTS

Le jus d'1 citron
125 ml d'eau
1 sachet de gélatine au citron (environ 55 gr)
200 ml de crème fouettée
125 gr de sucre
100 gr de biscuits Maria
50 gr de beurre

ELABORACIÓN

1 Préparez la base, hachez les biscuits et mélangez-les avec le beurre, légèrement fondu. Placez le mélange sur un moule en aluminium et mettez-le dans la cuvette. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 15 minutes. Retirez et mettez de côté.

2 Ensuite, pendant que la base refroidit, faites dissoudre la gélatine et le sucre dans l'eau chaude, sans bouillir, dans le menu GRILL, température de cuisson 1, durée de 5 minutes, attention, le temps ne peut pas être déduit.

3 Ajoutez le jus et la crème dans le bol et mélangez.

4 Versez doucement dans le moule, en veillant à ne pas briser la base. Laissez refroidir au réfrigérateur pendant 3 heures (min).



Tarte aux pommes

👤 6-8 Personnes 🕒 90 minutes

INGRÉDIENTS

140 ml de lait entier	1 sachet de levure
200 gr de farine à pâtisserie	<i>Pour garnir:</i>
140 gr de sucre	Confiture de pêches
3 gros oeufs	Sucre glace
3 pommes moyennes	

ÉLABORATION

- 1 Pelez les pommes et coupez-les en tranches.
- 2 Fouettez tous les ingrédients ensemble pour former une pâte. Mettez de côté quelques morceaux de pomme pour la décoration.
- 3 Placez la pâte dans un moule et couvrez-la avec la pomme réservée.
- 4 Placez la grille du four et posez le moule sur le dessus. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 80 minutes.
- 5 Au bout de ce temps, vérifiez qu'il est bien pris en insérant un cure-dent et qu'il en ressort propre. Sinon, nous programmons 10 minutes supplémentaires dans le menu FOUR.
- 6 Quand c'est prêt on recouvre d'une fine couche de confiture pour qu'elle brille et ne se dessèche pas et du sucre glace.

DESSERTS ET SUCRERIES

Gâteau de Saint Jacques

👤 8 Personnes ⌚ 40 minutes

INGRÉDIENTS

250 gr d'amandes brutes hachées et/ou moulues

200 g sucre

Le zeste d'un citron (uniquement la partie jaune)

4 œufs

Sucre glace (pour saupoudrer)

Beurre et farine (pour graisser le moule)

ÉLABORATION

1 Mélangez bien tous les ingrédients et versez-les dans le moule préalablement graissé avec le beurre et la farine.

2 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 35 minutes. Vérifiez la cuisson à l'aide d'un cure-dent et si ce n'est pas le cas, ajoutez 5 minutes supplémentaires dans le menu FOUR. Laisser refroidir et retirez du moule.

3 Décorez le gâteau en plaçant la silhouette de la Croix de Saint-Jacques ou une coquille Saint-Jacques au centre et saupoudrez toute la surface de sucre glace.

Feuilleté aux amandes

👤 8 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte feuilletée

200 gr d'amandes effilées

200 gr de sucre

1 œuf battu

ÉLABORATION

1 Placez la feuille de pâte feuilletée sur du papier sulfurisé, découpez-la à la taille du bol et badigeonnez-la avec l'œuf battu.

2 Saupoudrez un peu de sucre sur la pâte et répartissez les amandes effilées sur le dessus et saupoudrez encore de sucre, cela doit être abondant.

3 Divisez la pâte en 8 portions (comme une pizza) mais sans séparer les morceaux. Mettez la pâte feuilletée dans la plaque, à côté du papier sulfurisé. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.

Gâteau à la pistache

👤 6 Personnes ⌚ 55 minutes

INGRÉDIENTS

300 ml de lait
100 gr de sucre
100 gr de pistaches
4 œufs
20 biscuits (type Maria)
Eau pour le bain-marie

ÉLABORATION

1 Battez tous les ingrédients ensemble, en veillant particulièrement à ce que les biscuits soient bien écrasés. Une fois que nous avons une pâte compacte, nous l'étalons dans un moule qui tient dans la cuvette.

2 Placez la grille dans la cuvette, ajoutez l'eau et insérez le moule, l'eau doit couvrir à moitié. Faites cuire au bain-marie, en réglant sur le menu Ragoût, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

Palmiers

👤 4 Personnes ⌚ 40 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte feuilletée réfrigérée
Sucre
Confiture d'abricots ou similaire

ÉLABORATION

1 Étalez la feuille de pâte feuilletée sur une surface propre et lisse, saupoudrez le sucre sur toute la pâte et à l'aide d'un rouleau à pâtisserie l'enfoncer dans la pâte, en la roulant simplement, de façon à ce qu'elle soit fixée.

2 Ensuite, roulez la pâte vers l'intérieur, des extrémités vers le centre, en la rejoignant au milieu. Elle doit être très serrée.

3 Découpez des portions d'un demi-centimètre avec un couteau bien aiguisé, badigeonnez-les de confiture et saupoudrez-les de sucre des deux côtés.

4 Placez du papier sulfurisé à l'intérieur du plateau et placez les palmiers de manière à ce qu'ils soient espacés. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes. À la fin du temps imparti, retournez-les pour qu'ils dorent des deux côtés et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 10 minutes.

5 Répétez l'opération avec le reste des palmiers.



Mini napolitains au chocolat

👤 6 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte feuilletée froide
15–20 onces de chocolat
Sucre

ÉLABORATION

- 1 Étalez la feuille de pâte feuilletée sur une surface propre et lisse, découpez des bandes d'environ 9 cm de long, saupoudrez-les de sucre et placez entre elles 5 ou 6 onces de chocolat.
- 2 Ensuite, pliez la pâte, d'une extrémité vers le centre, en laissant 1 cm pour humidifier et sceller la pâte.
- 3 Coupez les portions avec un couteau bien aiguisé.
- 4 Placez du papier sulfurisé dans la plaque de cuisson et placez les pâtisseries dans le four, de manière à ce qu'elles soient espacées. Réglez sur le menu OVEN, température de cuisson 1, 15 minutes. À la fin du temps imparti, retournez-les pour qu'ils dorent des deux côtés et mettez le four en mode Menu, température de cuisson 1, 15 minutes.
- 5 Répétez l'opération avec le reste des napolitains.
- 6 Attendez qu'ils refroidissent avant de les servir.

Beignets au vin

👤 6–8 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

100 ml de muscat (ou mistela)
75 ml d'huile d'olive
65 gr sucre
265 gr farine
1 sachet d'additifs alimentaires (gazéifiant alimentaire)

ÉLABORATION

- 1 Pétrissez tous les ingrédients et faites de petites boules d'environ 20 grammes. Étirez-les et joignez-les aux extrémités pour leur donner la forme typique d'un beignet.
- 2 Mettez un peu de sucre dans une assiette et enduisez-en chaque beignet, d'un seul côté.
- 3 Placez les beignets dans la plaque de cuisson avec du papier sulfurisé et laissez-les reposer, couverts d'un linge, pendant environ une heure.
- 4 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes. Lorsque le temps est écoulé, retournez-les pour qu'ils dorent des deux côtés et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 5 minutes.

Muffins

👤 15-20 Personnes ⌚ 40 minutes

INGRÉDIENTS

3 oeufs
150 gr de sucre
150 ml d'huile d'olive
150 gr de farine
1 sachet de levure
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
Le jus d'une orange ou l'essence de vanille

ÉLABORATION

1 Nous battons tous les ingrédients et une fois bien battus, versons sur les moules pour les muffins. Nous remplissons un peu moins de la moitié du moule, parce qu'au four, le mélange monte assez.

2 Placez dans la cuvette et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 35 minutes.

NOTE: Il faut faire des lots de 5 muffins, pour qu'ils soient séparés dans la cuvette et qu'ils puissent bien monter.

Muffins au chocolat

👤 6-8 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

1 yaourt nature
2 mesures de farine
2 mesures de sucre
1 mesure de cacao en poudre
1 mesure d'huile
3 oeufs
1 sachet de levure
80 gr de noix en morceaux, pépites de chocolat, raisins secs, amandes crocanti...au goût

ÉLABORATION

1 Mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Ajoutez les morceaux de fruits secs et mélangez avec une spatule.

2 Versez le mélange dans les moules à muffins et mettez-les dans la cuvette et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 35 minutes. Remplissez un peu moins de la moitié du moule, car le mélange monte beaucoup pendant la cuisson.

NOTE: Il faut faire des lots de 5 muffins, pour qu'ils soient séparés dans la cuvette et qu'ils puissent bien monter.

Brownie

👤 6-8 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

50 gr de noix ou noisettes en morceaux
4 œufs
50 gr de farine
150 gr de sucre
150 g de beurre
200 gr de chocolat en poudre
Beurre et farine pour étaler la cuvette

ÉLABORATION

- 1** Mélangez le chocolat et le beurre. Ajoutez le sucre et ajoutez les œufs un par un, en les incorporant au mélange. Ajoutez la farine et ensuite les noix ou les noisettes.
- 2** Graissez la cuvette avec du beurre et de la farine et versez-y le mélange, réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 30 minutes.
- 3** Laissez refroidir avant de démouler.

Biscuits 1, 2, 3

👤 4 Personnes ⌚ 35 minutes

INGRÉDIENTS

3 oeufs
1 yaourt naturel (nous utilisons ce récipient comme mesure)2 mesures de sucre
3 mesures de farine
1 mesure d'huile de tournesol
1 sachet de levure
Zeste de citron et/ou d'orange

ÉLABORATION

- 1** Mélangez tous les ingrédients et versez-les dans des moules à gâteau aux prunes ou dans des moules en papier longs.
- 2** Placez-les dans la cuvette et fermez le couvercle.
- 3** Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 33 minutes.
- 4** Ouvrez, vérifiez qu'ils sont prêts (en les piquant avec un cure-dent ou autre), laissez-les se réchauffer et retirez-les du moule jusqu'à ce qu'ils soient complètement refroidis.



Gâteau éponge de base

👤 6-8 Personnes ⌚ 45 minutes

INGRÉDIENTS

3 oeufs
1 yaourt (nous prenons ce récipient comme mesure)
1 mesure d'huile de tournesol
2 mesures de sucre
3 mesures de farine
1 sachet de levure
Zeste de citron
Beurre et farine pour étaler la cuvette.

ÉLABORATION

- 1** Battez les œufs avec le sucre dans un bol jusqu'à ce qu'ils soient crémeux. Incorporez l'huile, le yaourt et le zeste de citron en fouettant.
- 2** Incorporez la farine et la levure chimique et mélangez jusqu'à ce que tout soit combiné.
- 3** Versez le mélange dans la cuvette, légèrement graissée avec du beurre et de la farine, et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 40 minutes.
- 4** Une fois ce temps écoulé, ouvrez et attendez qu'il se réchauffe avant de le démouler.

Gâteau éponge aux amandes

👤 6-8 Personnes ⌚ 60 minutes

INGRÉDIENTS

1 verre et demi de sucre (verre mesureur robot)
3 oeufs
3 verres de farine
1 sachet de levure
1 verre d'huile
1 verre d'amandes moulues
Beurre et farine pour étaler la cuvette

ÉLABORATION

- 1** Battez tout très bien, sauf les amandes. Lorsque tout est mélangé, ajoutez les amandes et remuez avec une cuillère.
- 2** Graissez la cuvette avec du beurre saupoudré de farine ou mettez-y du papier sulfurisé et ajoutez le mélange précédent. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 55 minutes.
- 3** À la fin du temps, laissez reposer 5 minutes dans la chaleur du robot. Ouvrez ensuite le couvercle et laissez refroidir légèrement, démoulez et laissez refroidir avant de servir.

Gâteau éponge à la noix de coco enrobé de chocolat

👤 6-8 Personnes ⌚ 40 minutes

INGRÉDIENTS

3 oeufs

150 gr de sucre

70 gr de noix de coco râpée

100 g de beurre

50 gr de farine

1 sachet de levure

Beurre et farine pour tartiner la cuvette

Chocolat de couverture pour la décoration

Coco râpé pour décorer

ÉLABORATION

1 Battez les œufs avec le sucre jusqu'à obtenir une crème blanchâtre.

2 Ajoutez le beurre et continuez à battre pendant quelques minutes.

3 Ajoutez la farine et la levure chimique, mélangez jusqu'à ce que tout soit intégré et terminez en ajoutant la noix de coco râpée.

4 Graissez la cuvette avec du beurre et un peu de farine et versez-y le mélange. Placez la cuvette et fermez le couvercle.

5 Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 35 minutes.

6 Ouvrez, vérifiez qu'il est prêt (piquez avec un cure-dent ou autre), laissez refroidir et démoulez.

7 Versez une couche de chocolat (de l'épaisseur souhaitée) sur la génoise, saupoudrez d'un peu de noix de coco râpée et placez-la sur une grille pour qu'elle refroidisse complètement.

Gâteau éponge aux carottes

👤 6 Personnes ⌚ 55 minutes

INGRÉDIENTS

4 œufs
1 yaourt naturel
2 verres doseur de sucre
3 verre mesureur de farine
3/4 verre mesureur d'huile
1 sachet de levure en poudre
2 grosses carottes râpées
1 pincée de cannelle
Noix pelées et tranchées au goût
Beurre ou margarine pour tartiner la cuvette

ÉLABORATION

1 Battez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux, ajoutez progressivement la farine et la levure chimique tout en continuant à battre. Ajoutez ensuite le yaourt, la pincée de cannelle, l'huile et les carottes râpées et battez le tout pour bien mélanger. Enfin, ajoutez les noix hachées au mélange.

2 Mettez le tout dans la cuvette préalablement graissée avec du beurre ou de la margarine. Réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

3 Laissez refroidir et démoulez.

Gâteau éponge au cacao

👤 8 Personnes ⌚ 50 minutes

INGRÉDIENTS

200 gr de cacao en poudre
200 gr de farine à pâtisserie
1 sachet de levure chimique
4 œufs
150 g de beurre
170 grammes de sucre
150 gr de lait
Beurre et farine pour étaler la cuvette

ÉLABORATION

1 Mélangez bien tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.

2 Graissez et farinez la cuvette, puis versez le mélange et réglez sur le menu DESSERT, température de cuisson 1, durée de 45 minutes.

3 Attendez qu'il refroidisse un peu et démoulez-le.

NOTE: Laissez refroidir complètement avant de manger.

Gâteau éponge à l'orange et au chocolat

👤 6-8 Personnes ⌚ 60 minutes

INGRÉDIENTS

1 orange à peau fine

250 grammes de sucre

3 oeufs

100 g de beurre

250 gr de farine

1 yaourt nature

1 sachet de levure

3-4 cuillères à soupe de chocolat en poudre ou glaçage

Beurre et farine pour étaler la cuvette

ÉLABORATION

1 Écraser l'orange avec son zeste, lorsqu'elle est fine, ajoutez le sucre, le beurre doux et crémeux, le yaourt et les œufs.

2 Quand il est bien mélangé, ajoutez la farine et la levure.

3 Divisez la pâte en deux parties égales et mélangez le chocolat dans l'une d'elles. Nous nous retrouvons donc avec deux mélanges différents.

4 Graissez la cuvette ou mettez-y du papier sulfurisé. Placez une louche de pâte blanche au centre de la cuvette, juste au-dessus une autre louche de pâte au chocolat et ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les pâtes soient utilisées. Placez toujours une louche de chaque saveur sur l'autre jusqu'à ce que toute la pâte soit utilisée, en veillant à ne pas déplacer le bol. Fermez et réglez sur le menu FOUR sur 50 minutes.

5 Ouvrez, vérifiez qu'il est prêt (piquez avec un cure-dent ou autre), laissez refroidir et démoulez.

Gâteau rond aux prunes

👤 6-8 Personnes ⌚ 55 minutes

INGRÉDIENTS

2 oeufs
1 yaourt naturel (nous prenons ce récipient comme mesure)
1,5 mesure de farine
½ mesure de sucre
80 gr de beurre
1 cuillère à café de levure
½ cuillère à café de bicarbonate de soude
Noisettes et raisins secs
Beurre et farine pour étaler la cuvette

ÉLABORATION

1 Battez ensemble le beurre fondu, les œufs, le yaourt, la farine, le sucre, la levure chimique et le bicarbonate de soude, puis ajoutez les noisettes et les raisins secs et mélangez avec une cuillère.

2 Graissez la cuvette avec du beurre et de la farine, versez le mélange et réglez sur le Menu Four, température de cuisson 1, durée de 50 minutes.

REMARQUE: Vous pouvez remplacer les noisettes et les raisins secs par vos noix et/ou vos pépites de chocolat préférées.chocolate.

Pizza aux fruits et au chocolat

👤 2 Personnes ⌚ 30 minutes

INGRÉDIENTS

1 feuille de pâte Brisée
Crème de cacao
1 banane coupée en tranches
6-8 fraises en tranches
Noix de coco râpée
Menthe poivrée fraîche pour la garniture

ÉLABORATION

1 Coupez la pâte en 2 parties, placez-les sur du papier sulfurisé et piquez-les avec une fourchette pour les empêcher de lever. Mettez l'un d'eux dans le plateau avec le papier et réglez sur le menu FOUR, température de cuisson 1, durée de 25 minutes.

2 Après 15 minutes, nous le retournons pour qu'il soit doré des deux côtés.

3 Retirez-les de la cuvette et laissez-les refroidir pendant quelques minutes. Pendant ce temps, faites cuire l'autre base, en répétant les étapes 1 et 2.

4 Pendant que la deuxième pâte est préparée, nous assemblons la "pizza". Recouvrez la base de la crème au cacao, placez la banane et les fraises et saupoudrez de noix de coco. Décorez et ajoutez une touche de fraîcheur avec les feuilles de menthe.



FLOCONS D'AVOINE À LA FRAISE

 2 Personnes  25 minutes

INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe de flocons d'avoine
3 cuillères à soupe de lait ou d'eau
1 cuillère à café de sel
Beurre au goût
150gr de fraises

ÉLABORATION

- 1** Mettez l'avoine dans la cuvette, ajoutez le lait ou l'eau et réglez sur le menu AVOINE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.
- 2** Mélangez avec une spatule, ajoutez le beurre et les fraises.

On peut varier les fruits ou ajouter des pépites de chocolat ou des noix.

FLOCONS D'AVOINE PROTÉINÉS AU CHOCOLAT

 2 Personnes  25 minutes

INGRÉDIENTS

1 cuillère à soupe de flocons d'avoine
3 cuillères à soupe de lait ou d'eau
1 cuillère en poudre de protéine aromatisée
1 cuillère à café de sel
Beurre au goût
80 gr de pépites de chocolat

ÉLABORATION

- 1** Mettez les flocons d'avoine dans la cuvette, ajoutez le lait ou l'eau et les protéines aromatisées, réglez sur le menu AVOINE, température de cuisson 1, durée de 20 minutes.
- 2** Mélangez avec une spatule, ajoutez le beurre
- 3** Lorsqu'il est chaud, ajoutez les pépites de chocolat.

En raison des protéines, le résultat est plus épais, vous pouvez ajuster la quantité de lait ou d'eau selon votre goût.

LAIT INFUSIONNÉ À L'ORANGE

 2 Personnes  20 minutes

INGRÉDIENTS

1 litre de lait
Zeste d'une orange
1 bâton de cannelle
50 gr de sucre
Cardamome au goût

ÉLABORATION

1 Placez tous les ingrédients dans la cuvette et programmez 15 minutes, sur le menu LAIT.

MERINGUE

 2 Personnes  20 minutes

INGRÉDIENTS

1 litre de lait
Zeste d'un citron
1 bâton de cannelle
50 gr de sucre
Cannelle en poudre

ÉLABORATION

1 Placez tous les ingrédients dans la cuvette et programmez 15 minutes, sur le menu LAIT.

MERMELADE DE KIWI

 6 Personnes  50 minutes

INGRÉDIENTS

Pour 500gr:

500gr de kiwi

300gr de sucre

1/2 jus de citron

1 verre doseur d'eau

1 cuillère à café de gélatine en poudre neutre

ÉLABORATION

1 Pelez les kiwis et mettez-les de côté dans un bol. Ajoutez le sucre et le jus d'un demi-citron dans le bol et remuez bien. Laissez reposer pendant 1 heure.

2 Mettez-le dans la cuvette et réglez sur le menu MERMELADE, température de cuisson 1, durée de 45 minutes. Ajoutez l'eau et une cuillère à café de gélatine neutre en poudre. Quand il commence à y avoir de la vapeur, ouvrez le couvercle.

3 Lorsque la cuisson a duré 20 minutes, remuez un peu et laissez-la se terminer.

4 Lorsque le programme est terminé, transférez-le dans un bol et lorsqu'il est froid, passez-le au mixeur jusqu'à ce que la texture soit à votre goût.

5 Transférez la confiture dans un bocal en verre et laissez-la refroidir légèrement avant de la fermer avec le couvercle. Enfin, mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.

MERMELADE DE FRAISES

 6 Personnes  50 minutes

INGRÉDIENTS

Pour 500gr:

500gr de fraises

300gr de sucre

1/2 jus de citron

1 verre doseur d'eau

1 cuillère à café de gélatine en poudre neutre

ÉLABORATION

1 Épluchez les fraises et mettez-les de côté dans un bol. Ajoutez le sucre et le jus d'un demi-citron dans le bol et remuez bien. Laissez reposer pendant 1 heure.

2 Mettez-le dans la poêle et réglez le menu MERMELADE, température de cuisson 1, durée de 45 minutes. Ajoutez l'eau et une cuillère à café de gélatine neutre en poudre. Quand il commence à y avoir de la vapeur, ouvrez le couvercle.

3 Lorsque la cuisson a duré 20 minutes, remuez un peu et laissez-la se terminer.

4 Lorsque le programme est terminé, transférez-le dans un bol et lorsqu'il est froid, passez-le au mixeur jusqu'à ce que la texture soit à votre goût.

5 Transférez la confiture dans un bocal en verre et laissez-la refroidir légèrement avant de la fermer avec le couvercle. Enfin, mettez-le au réfrigérateur pendant au moins 8 heures.

TARTE AU FROMAGE ET CONFITURE

 6 Personnes  50 minutes

INGRÉDIENTS

6 œufs
1 verre doseur de sucre
500 g de fromage frais
3/4 d'une tasse à mesurer de farine de maïs
Confiture de fraises

ÉLABORATION

- 1** Mélangez six œufs moyens avec une tasse à mesurer de sucre. Fouettez jusqu'à ce que le mélange monte légèrement.
- 2** Ajoutez ensuite 500 g de fromage frais à tartiner et continuez à battre jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
- 3** Ajoutez maintenant les 3/4 de la tasse à mesurer de farine de maïs tamisée. Mélangez bien le tout avec une fourchette et avec précaution.
- 4** Mettez-le dans la cuvette du robot, préalablement graissée pour qu'il ne colle pas, et programmez-le en mode TARTE (160°C) pendant 45 minutes. Vérifiez après 30 minutes pour voir comment ça se passe. Elle doit être douce et moelleuse.

YOGOURT NATUREL

 4 Personnes  8 Heures

INGRÉDIENTS

1 litre de lait entier frais
1 yaourt nature
2 cuillères à soupe de lait en poudre
4 cuillères à soupe de sucre

ÉLABORATION

- 1** Mélangez tous les ingrédients dans un bol.
- 2** Répartissez le mélange dans les récipients à utiliser pour les yaourts et placez-les dans la cuvette.
- 3** Réglez le menu YOGHURT (43°C) et laissez cuire pendant huit heures à la température du programme.
- 4** À la fin du programme, laissez refroidir et placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.

Index des recettes

ENTRÉES

Houmous	13
Œufs à la coque	13
Œufs brouillés au thon et au fromage	14
Bâtonnets de pommes de terre	14
Pommes de terre ridées	15
Omelette de pommes de terre	15
Omelette pommes de terre et aux poivrons	16
Omelette pommes de terre et courgettes	16
Omelette aux épinards	17
Fromage de chèvre avec oignons confits	17
Quiche au bacon et au fromage	19
Quiche aux poireaux et au saumon	19
Bacon savoureux (napolitains)	20
Escargots au jambon et au fromage	21
Feuilleté au saumon et au fromage	21
Gâteau au jambon d'York	22
Rouleau de poulet et de jambon	22
Pudding au bacon et au fromage	23
Pudding au gorgonzola	23
Salade russe	24

Salade de merlu et de crevettes	24
Pois avec du jambon	25
Artichauts au jambon	25
Champignons farcis	26
Champignons à l'ail	26
Fèves baby au foie	28
Casserole d'anguille	28

CRÈMES, SOUPES ET SAUCES

Bouillon de poulet	30
Fumet de crevettes	30
Soupe de nouilles	31
Consommé	31
Soupe de légumes	31
Soupe de fruits de mer	32
Soupe à l'oignon	32
Soupe castillane	34
Soupe à l'ail	34
Soupe au pain et œufs (soupe à l'ancienne)	35
Crème de volaille de Xérès	35
Crème de courgette	37
Crème d'aubergines et de poireaux	37
Crème de champignons	38

Crème de haricots	38	Riz aux légumes	49
Sauce tomate	39	Riz cuit	50
Sauce barbecue	39	Riz aux côtes	50
Sauce au roquefort	40	Riz aux crevettes	51
Sauce au poivre	40	Salade de riz	51
Sauce biscayenne	41	Salade de pâtes	53
Huile de citron	41	Salade de haricots	53
Huile d'ail	41	Cuisson des pâtes	54
Huile de piment	41	Spaghetti au bacon	54
		Spaghetti aux saucisses	55
		Macaroni et viande	55
		Macaroni au thon et à la tomate	56
		Spirales au gratin	56
		Tortellini à la sauce carbonara	57
		Tortellini aux noix et au fromage	57
		Rubans aux légumes	58
		Tagliatelles au saumon et au caviar	58
		Fideua	59
		Nouilles au chorizo	60
		Haricots blancs	61
		Lentilles à l'ancienne	62
		Lentilles à la mode de Burgos	63
		Ajomoje	63
		Pois chiches en sauce	64
		Pois chiches au chorizo	64
PLATS PRINCIPAUX			
Légumes gratinés	43		
Chou-fleur à la crème	43		
Légumes rôtis	44		
Poivrons grillés	44		
Ratatouille aux saucisses	46		
Ratatouille à la mangue	46		
Epinards à la vapeur	47		
Brocoli à la vapeur	47		
Carotte et courgette à la vapeur	47		
Pudding aux épinards	48		
Riz blanc	48		
Riz aux champignons	49		

Pommes de terre bouillies	66
Bouillie avec des haricots	66
Salade pommes de terre, d'œufs et de thon	67
Salade de poulet et de pommes	67
Pommes de terre avec œufs	68
Pommes de terre aux pois chiches	68
Pommes de terre à la saucisse de chorizo	69
Œufs à la turque	69
Boulettes de viande	70
Boulettes de tofu	72
Rouleaux de jambon et de fromage	72
Hamburgers aux haricots	73
Tarte à la saucisse et au fromage	74
Asperges au jambon	74

POISSON

	76
Boudin de la mer	76
Beignets de morue	77
Boulettes de morue	77
Palourdes à la vapeur	78
Pommes de terre vapeur avec palourdes	78
Moules à la vapeur	80
Empereur grillé	80

Dorade farcie	80
Merlu à la sauce aux amandes	81
Pangue aux légumes en sauce	81
Marmitako	83
Morue festive	83
Morue confite	84
Filets de morue aux fruits de mer	84
Saumon en papillote	85
Saumon braisé à la bière	85

VIANDES

Poulet avec bacon et champignons	87
Poulet à la bière	87
Poulet aux amandes	88
Poitrines de poulet avec sauce au poivre	88
Tarte au poulet et au fromage	89
Tarte au jambon et au poulet	89
Ailes de citron	91
Ailes cuites au four	91
Poitrines farcies	92
Dinde avec oignons et poivrons	92
Dinde à l'ail	93
Ragoût de dinde	93

Poitrines de dinde farcies aux épinards	94
Porc croustillant	94
Nuggets	96
Cordon Bleu	96
Hamburgers	97
Burgers	97
Burgers de légumes	97
Steaks russes	98
Schnitzel (filets de veau)	98
Ragoût de veau Steak de surlonge au vin	99
Steak d'aloyau avec sauce Roquefort	99
Viande en sauce	100

MASSES

Pain au lait	102
Pain de base (miche)	102
Petits pains à l'oignon	104
Pain méditerranéen	104
Pain aux graines	105
Pain aux graines de pavot et de sésame	105
Pain pour coeliaques	106
Gâteaux à l'huile	106
Hornazo salmantino	107

Empanada	108
Empanadas au poulet crémeux	109
Empanadillas à la ratatouille	109
Empanadillas au thon et à l'oignon	110
Pizza au jambon et au fromage	110
Pizza au bacon et aux champignons	112
Pizza carbonara	112
Pizza manchega	113
Pizza végétarienne	113
Pizza au saumon et aux crevettes	114
Pizza 4 fromages	114
Pizza à la roquette	115
Pancakes	117
Crêpes	117

DESSERTS ET SUCRERIES

Compote de poires	119
Compote de pommes	119
Compote d'hiver	119
Pommes à la cannelle et à la vanille	120
Riz au lait	121
Crème pâtissière	121
Flan	122

Flan de grand-mère	122	Gâteau éponge orange et chocolat	139
Flan aux café	124	Gâteau rond aux prunes	140
Tocino de cielo	124	Pizza aux fruits et au chocolat	140
Dessert caillé	125	Flocons d'avoine à la fraise	142
Crème de chocolat blanc	125	Flocons d'avoine protéinés au chocolat	142
Quesada	126	Lait infusé à l'orange	143
Pudding au lait concentré	126	Meringue	143
Pana cotta	127	Mermelade de kiwi	144
Tarte au citron	127	Mermelade de fraise	144
Tarte aux pommes	128	Tarte au fromage avec confiture	145
Gâteau de Saint Jacques	129	Yaourt naturel	145
Feuilleté aux amandes	129		
Gâteau à la pistache	130		
Palmiers	130		
Mini napolitains au chocolat	132		
Beignets au vin	132		
Muffins	133		
Muffins au chocolat	133		
Brownie	134		
Biscuits 1, 2, 3	134		
Gâteau éponge de base	136		
Gâteau éponge aux amandes	136		
Gâteau éponge noix de coco enrobé choco	137		
Gâteau éponge aux carottes	138		
Gâteau éponge au cacao	138		

NEWLUX
DESIGNED TO ENJOY